IT

FORNO VENTILATO

Libretto istruzioni per: Installazione - Manutenzione - Uso

GB

CONVECTION OVEN

Operating istructions for: Installation - Maintenance - Use

FR

FOUR VENTILÉ

Livret d'instructions pour: Installation - Entretien - Emploi

DE

BELÜFTETER OFEN

Betriebsanleitung zur: Aufstellung - Wartung - Benutzung

ES

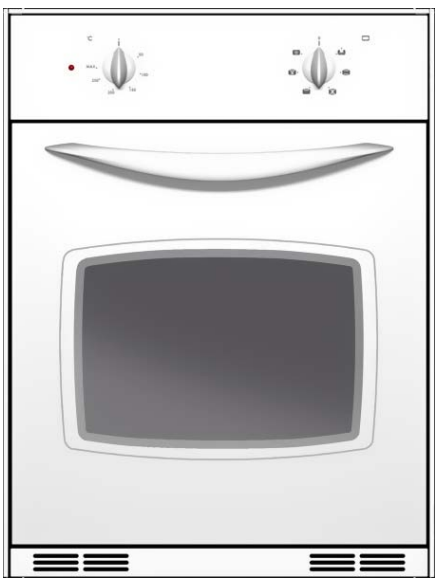
HORNO VENTILADO

Folleto de instrucciones para: Instalación - Manutención - Uso

PT

FORNO VENTILADO

Manual de instruções para: Instalação - Manutenção - Uso



IT

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.
Non lasciare incustoditi i residui dell'imballo, sia per la sicurezza dei bambini che per la salvaguardia dell'ambiente destinandoli ad un centro di raccolta differenziato.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

GB

Before leaving the factory this appliance was checked and prepared by expert and specialized personnel in order to give the best functioning results.
Any repairs or adjustment which might be necessary is to be carried out with the utmost care and attention. For this reason we reccomend you always contact the dealer where the appliance was sold ort our nearest Customer Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance.
Do not forget that the original spare parts are only to be found at our Customer Service Centres.
Do not leave the packing unguarded for, both children safety and environment.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FR

Cet appareillage, avant de laisser l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point qui sera nécessaire par la suite devra être faite avec un maximum de soin et d'attention. Pour cette raison, nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre Assistance Technique le plus proche, en précisant le type de défaut et le modèle de l'appareil que vous possédez.
En outre, nous vous rappelons que les pièces de rechanges originales ne se trouvent que dans nos Centre d'Assistance Technique.
Ne pas laisser les matériaux d'emballage sans surveillance pour la sécurité des enfants et la protection de l'environnement et les remettre à un centre de tri sélectif des déchets.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

DE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes von Fach- und Spezialpersonal geprüft und derart eingestellt, daß die besten Betriebsergebnisse erreicht werden. Jede Reparatur oder Einstellung, die später erforderlich werden sollte, ist sorgfältig und präzis durchzuführen. Aus diesem Grunde empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Händler, bei welchem Sie das Gerät kauften, oder an unser nächstes Kundendienstzentrum zu wenden. Hierbei ist die Störungsart und das Modell, das Sie besitzen, anzugeben. Wir weisen außerdem daraufhin, daß die Originalteile nur in unseren Kundendienstzentren anzufinden sind.
Lassen Sie den Vespackungsüll nicht unbeaufsichtigt, sei es wegen der Sicherheit der Kinder oder der Umwelt zuliebe. Bringen Sie den Restmüll an eine geeignete Sammelstelle.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

ES

Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que a continuación fuera necesaria tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.
Hay que recordar, además, que los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.
No desinteresarse de los residuos del embalaje, tanto por la seguridad de los niños como por la tutela del medioambiente enviándolos a un centro de recogida diferenciada.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

PT

Esta aparelhagem, antes de sair da fábrica, foi submetida a provas e regulações por pessoal especializado, de modo a fornecer as melhores resultados de funcionamento. Qualquer reparação ou regulação que se torne necessária deve ser feita com o máximo cuidado e atenção. Por este motivo recomendamos contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de inconveniente e o modelo de aparelhagem em Vosso possesso.
Não esquecer que as peças sobresselentes originais encontram-se somente nos nossos Centros de Assistência Técnica.
Não deixar os resíduos da embalagem não vigiados , querpara a segurança das crianças quer para a salvaguarda do ambiente, destinando-os a um centro de recolha diferenciada.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

INDICE - CONTENTS - MATIERES - INHALTSVERZEICHNIS - CONTENIDO - INDICE

IT

Avvertenze generali pag. 6
Note d'installazione 7-8
Istruzioni per l'uso 9-10
Istruzioni per la cottura 11-13
Pulizia e manutenzione 14-15
Incasso e caratteristiche tecniche 16

GB

General warnings pag. 17
Notes for the installation 18-19
Instructions for use 20-21
Instructions for cooking 22-24
Cleaning and maintenance 25-26
Furniture and technical data 27

FR

Indication générales pag. 28
Instructions pour l'installation 29-30
Instructions de service 31-32
Instructions pour la cuisson 33-35
Nettoyage et entretien 36-37
Encastrement et charactéristiques techniques 38

DE

Allgemeine Hinweise pag. 39
Hinweise zur Aufstellung 40-41
Bedienungs-Anweisungen 42-43
Anweisungen zum Backen und Braten 44-46
Reinigung und Wartung 47-48
Möbel und technischen daten 49

ES

Advertencias generales pag. 50
Instrucciones para la instalación 51-52
Instrucciones para el uso 53-54
Instrucciones para la cocción 55-57
Limpieza y manutención 58-59
Mueble y caracteristicas técnicas 60

PT

Advertências gerais pág 61
Instruções para a instalação 62-63
Instruções para o uso 64-65
Instruções para a cozedura 66-68
Limpeza e manutenção 69-70
Moveis e caracteristicas técnicas 71

AVVERTENZE GENERALI

IT

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

- E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.

- **Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni. Deve essere utilizzato da persone adulte consapevoli, si raccomanda quindi di non far avvicinare bambini con l'intento di giocarvi. Durante l'utilizzo l'apparecchiatura può essere sottoposta ad un sensibile riscaldamento delle parti frontali accessibili.**

- **Sorvegliare bambini e persone non autosufficienti per tutto il tempo di utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non stiano nei pressi dell'apparecchio funzionante.**

- **Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno**

- L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme d' installazione in vigore.

- Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.

- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

- Non foderare mai il forno con fogli di alluminio sia per non chiudere le asolature previste sia per non alterare il regolare scambio termico con conseguente danneggiamento dello smalto.

- ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
  I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

- Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

NOTE D'INSTALLAZIONE

IT

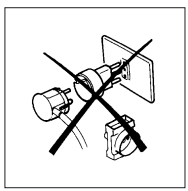
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione indicata sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" riportata a fine libretto e sul prodotto. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione del forno una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto". Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra, conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione del forno stesso.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciature.



Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive CEE:
- 73/23 + 93/68 (apparecchi in bassa tensione)
- 89/336 (compatibilità elettromagnetica)
- 89/109 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 2002/96 (RAEE)

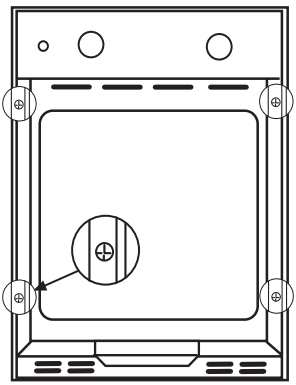
NOTE D'INSTALLAZIONE

IT

INSERIMENTO ED ASSEMBLAGGIO

Introdurre il forno nell'apertura del mobile appoggiandolo sulla base e spingendolo fino alla battuta dei montanti laterali contro le spalle del mobile. Per le dimensioni del forno e del vano vedi incasso e caratteristiche tecniche.

Aprire la porta e fissare il forno con quattro viti a legno che devono essere avvitate attraverso i fori dei montanti laterali del forno.



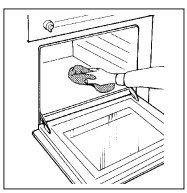
Attenzione che il forno sia fissato in modo assolutamente stabile, come indicato, e che le parti elettriche risultino isolate in modo tale da non entrare in contatto con le parti metalliche. Inoltre, il collante che unisce il laminato al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 90°C per evitare deformazioni e scollature del rivestimento.

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Ad allacciamento elettrico avvenuto, ridare tensione solo dopo l'introduzione del forno nel mobile.

Prima di cominciare ad utilizzare il forno, Vi consigliamo di :

- togliere la speciale pellicola protettiva che riveste il cristallo porta forno (quando è prevista)
- riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (eliminazione di odori sgradevoli e fumo causati da residui di lavorazione e dall'isolamento termico)
- pulire accuratamente l'interno del forno con acqua saponata e risciacquarlo bene.



IMPORTANTE: durante l'utilizzo l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento della parte frontale. Si raccomanda quindi di tenere lontani i bambini dal forno acceso.

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

Le manopole di comando commutatore A e del termostato B consentono di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere le diverse temperature di cottura più idonee ai cibi da cuocere. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa

Accesa la lampada del forno senza che alcun elemento riscaldante (resistenze elettriche) sia attivato. Durante il funzionamento del forno la lampada rimarrà sempre accesa.

COTTURE TRADIZIONALI

Inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore. Temperatura regolabile da 50°C a MAX del termostato.

COTTURA A CONVEZIONE

Inseriti gli elementi riscaldanti superiore e inferiore ed il motoventilatore; temperatura regolabile da 50°C a MAX del termostato.

COTTURE AL GRILL

Inserito l'elemento grill. Portare il termostato in corrispondenza della posizione 200°C.

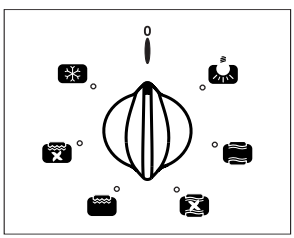
Inserito l'elemento grill e il motoventilatore. Portare il termostato in corrispondenza della temperatura 200°C.

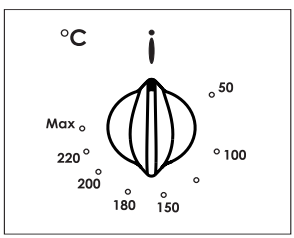
SCONGELAMENTO

Inserito il motoventilatore che, agitando l'aria fredda all'interno del forno, favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati. Nessun elemento riscaldante è attivato.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa

A





B

SPIA TERMOSTATO (°C)
Si accende ogniqualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura di cottura all'interno del forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita.

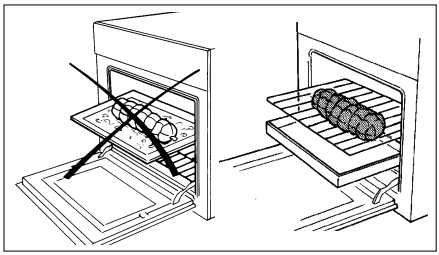
TERMOSTATO DI SICUREZZA
Interrompe l'alimentazione elettrica per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un eventuale difetto dei componenti. Se l'intervento di tale dispositivo è causato da un uso scorretto, è sufficiente attendere il raffreddamento del forno per poterlo riutilizzare. Se invece l'intervento è causato da un difetto dei componenti, è necessario chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

MOTORINO DI RAFFREDDAMENTO
L'apparecchio è dotato di un motorino per il raffreddamento della componentistica interna. Tale dispositivo si accende automaticamente con qualunque tipo di utilizzo del forno.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

IT

COTTURE AL FORNO



Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno alla temperatura di cottura prefissata.
Solo se si tratta di carni molto grasse si può cuocere a forno freddo. Non utilizzare mai recipienti con il bordo basso o la bacinella come teglia per arrosti per sporcare il meno possibile le pareti del forno, evitando che il grasso schizzi, la salsa bruci rapidamente e si abbia produzione di fumo. Utilizzare invece recipienti con il bordo alto, preferibilmente di terracotta, posti sulla griglia a circa metà dell'altezza del forno. Vi indichiamo nell'apposita tabella qualche esempio della regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella tempi di cottura.

Qualche consiglio pratico per risparmiare energia

Il forno può essere spento qualche minuto prima della fine della cottura; la temperatura residua sarà sufficiente per terminare la cottura. Aprire il meno possibile la porta forno; per controllare il grado di cottura, guardare attraverso il cristallo (la lampada del forno è sempre accesa).

Consigli Generali

Il forno offre vari tipi di riscaldamento:
• riscaldamento tradizionale per la cottura di arrosti particolari
• riscaldamento ventilato per la cottura di torte, biscotti, ecc.
Se si sceglie quello ventilato è consigliabile sfruttare al massimo il suo vantaggio: per la cottura di arrosti e torte su più ripiani o per la preparazione di menù completi con risparmio di tempo e di energia.

Riscaldamento ventilato

Con questa funzione si crea una continua circolazione di aria calda che permette la cottura contemporanea su due piani. Le temperature sono inferiori a quelle tradizionali.

Riscaldamento tradizionale

E' particolarmente adatto per la cottura di selvaggina e volatili, per cuocere il pane e le torte di pan di Spagna. E' buona norma che il cibo da cuocere venga inserito nel forno quando questo ha raggiunto la temperatura di cottura, cioé quando si spegne la spia termostato.

COTTURE AL GRILL

Per cuocere al grill o alla griglia occorre preriscaldare il forno per 5 minuti circa. Nella cottura al grill il calore proviene dall'alto e si basa sull'irraggiamento a raggi infrarossi ed è adatta per carni di piccolo spessore e toast. Le carni ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia. Questa va sistemata nelle guide

più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa; la tabella riportata più avanti fornisce qualche esempio di tempi di cottura e di posizioni dei cibi. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

COTTURE DELLA PASTICCERIA

La circolazione d'aria nel forno assicura un'istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno non è più necessario.
Tuttavia per pasticceria più delicata il forno può essere preriscaldato.
Si possono inserire nel forno più bacinelle con pasticceria avendo cura di non usare la prima guida partendo dall'alto. Assieme alla pasticceria si possono cuocere contemporaneamente anche cibi di natura diversa (pesce, carne, ecc.) senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori.
Queste cotture multiple possono essere eseguite purché, pur avendo tempi diversi, le temperature di cottura dei diversi cibi siano uguali.

GRATINARE

Con questo termine si indica il cambiamento della superficie di una vivanda generalmente precotta, quando, introdotta nel forno, assume un aspetto croccante e dorato.
Gnocchi alla romana, polenta pasticciata, riso, lasagne, pasta e verdura conditi a base di besciamella sono le preparazioni tipiche per questo genere di cottura.

SCONGELARE

La scongelazione avviene come a temperatura ambiente con il vantaggio di essere molto più breve. Le dieci ore di frigorifero si riducono ad un'ora per ogni chilo di carne. Mettere la carne avvolta nella propria confezione in un piatto. Introdurre nel forno.

TEMPI DI COTTURA

Nell'apposita tabella vengono indicati alcuni esempi di regolazione del termostato e del tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Siamo certi che dopo poche prove l'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella.

NOTA:

- **Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare di circa 20 minuti i tempi descritti in tabella.**
- **L'indicazione descritta in tabella per l'uso dei gradini è quella preferenziale nel caso di cotture su più ripiani.**
- **I tempi descritti in tabella si riferiscono alla cottura di una sola vivanda; per più vivande bisogna aumentare i tempi di cottura di 5-10 minuti.**

Tabella dei tempi di cottura

Natura dei cibi	N° guida (4 3 2 1)	Temperatura forno °C	Tempo minuti
VIVANDE			
Arrosto a lunga cottura	2	220-230	sec. quant.
Arrosto a breve cottura	2	225-230	50-60
Volatili (faraona, anatra ecc.)	1	210-230	150-180
Pollame	2	225-230	50-60
Selvaggina	1	200-225	sec. quant.
Pesce	1	180-200	20-25
PASTICCERIA			
Torta di Natale	Sul fondo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Torta all’arancio	“	170-180	80-100
Biscotti di Savoia	2	200	40-45
Brioche	2	215-230	35-40
Pasta sfoglia	2	215	30-40
Pan di Spagna	2	200-215	30-35
Meringhe	1	140	60-80
Pasta per bigné	2	215-230	30
Torte alla frutta (pasta rotta)	2	230	30-35
Torte alla frutta (pasta lievitata)	2	230	20-30

Tabella tempi di cottura al grill

Natura dei cibi	Quantità Kg	N° guida (4 3 2 1)	Temper. °C	Tempi di preriscaldamento in min.	Tempo in min.
Cotolette di vitello	1	3	200	5	8-10
Cotolette d’agnello	“	“	“	“	12-15
Fegato	“	“	“	“	10-12
Involtini di carne tritata	“	“	“	“	12-15
Cuore di vitello	“	“	“	“	12-15
Arrosto dentro la rete	“	“	“	“	20-25
Mezzo pollo	-	“	“	“	20-25
Filetto di pesce	-	“	“	“	12-15
Pomodori farciti	-	“	“	“	10-12

PULIZIA E MANUTENZIONE

IT

Attenzione: prima di ogni operazione disinserire elettricamente il forno.

Pulizia generale

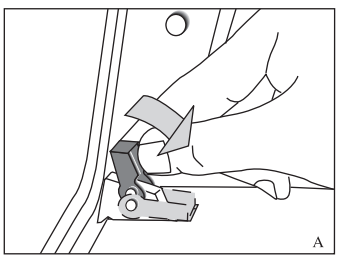
Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate è necessario pulire il forno dopo ogni cottura. Lasciate raffreddare il forno e potrete senza difficoltà asportare i depositi di grassi con una spugna o con un panno umido con acqua tiepida saponata, ed eventualmente con un prodotto che si trova in commercio. Non usate panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Dei forni bianchi vanno pulite ogni volta anche quelle parti del cruscotto, maniglia e manopola, ad evitare che nel tempo la fuoriuscita dei vapori grassi ne determini l'ingiallimento. Dopo l'uso risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox ed asciugarle poi con un panno morbido o con una pelle di daino. Per macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o quei prodotti specifici per acciaio inox o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta forno solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

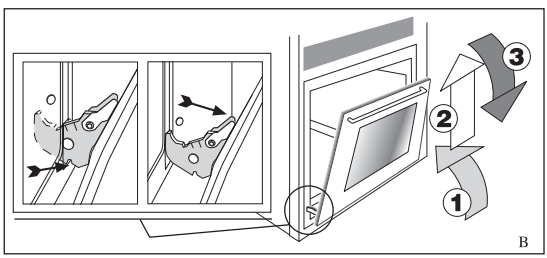
"Evitare la pulizia con getto di vapore"

Pulizia della porta del forno

Sgancio della porta

1. Aprire totalmente la porta forno
2. Alzare con pollice ed indice i cavallotti delle cerniere ruotandoli completamente a fine corsa verso l'esterno (fig. A)
3. Ruotare la porta verso la posizione di chiusura fino a quando non si appoggia ai cavallotti: in questo modo la molla della cerniera risulta bloccata. Continuando nel movimento di chiusura della porta si possono sganciare le cerniere dalle feritoie degli attacchi, solidali alla facciata della muffola del forno (sequenza 1, 2, 3 di fig. B).



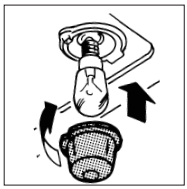


Aggancio della porta

1. Inserire la porta, agganciando le cerniere alle feritoie degli attacchi posti sulla facciata della muffola.
2. Accertato il corretto inserimento, aprire completamente la porta e spingere i cavallotti di bloccaggio delle molle, ruotandoli a fondo verso il forno.
3. Chiudere normalmente la porta, verificandone il corretto funzionamento.

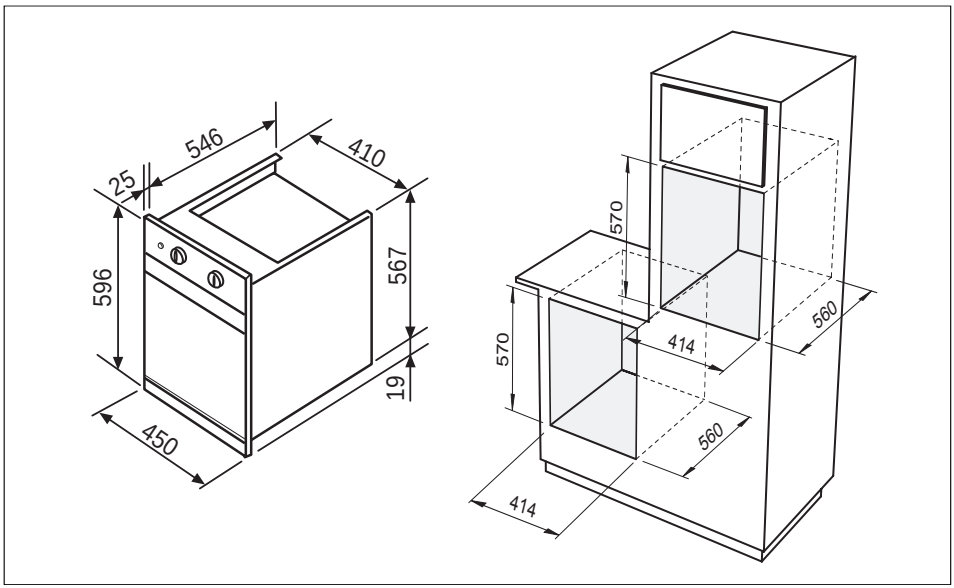
PULIZIA E MANUTENZIONE

Sostituzione lampada forno

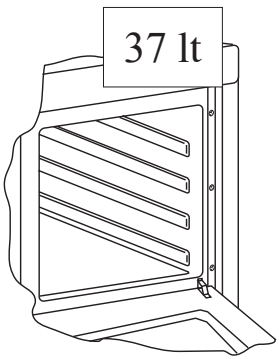


Una volta disinserito elettricamente il forno, svitare la calotta di protezione in vetro e successivamente la lampada e sostituirla con altra uguale adatta ad alte temperature (300°C / E14). Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia.

Incasso e caratteristiche tecniche



Volume utile forno



Caratteristiche elettriche	
Lampada forno	max 25 W
Resistenza superiore	600 W
Resistenza inferiore	800 W
Resistenza grill	1400 W

GENERAL WARNINGS

GB

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use; read this handbook carefully before installing and using it, however. You will find the correct indications for the best installation, use and maintenance of the product.

- Very important: keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.
- **This appliance is designed for non professional use by private individuals at home. It must be used by conscious adults, do not allow children to play with it. The front accessible parts of the equipment could overheat during use.**
- **Supervise children and non self-sufficient people when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.**
- **Don't touch the heating elements inside the oven.**
- The product installation must be performed by competent and qualified installers who are aware of the installation regulations in force.
- Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- The user must not change the appliance supply cable. For replacement contact only a qualified engineer.
- Never line the oven with aluminium sheets as the slots preset for keeping fast the thermic exchange may clog, thus damaging the enamel.
- WARNING: accessible parts may become hot during use.
  Young children should be kept away.
- For any repairs always contact an authorised Technical Customer Service Centre and ask for original spare parts. Repairs by untrained people can lead to damage.

NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

ELECTRICAL CONNECTION

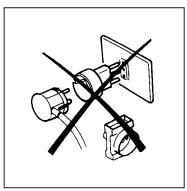
The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and single-phase voltage indicated on the “rating plate of the product “report at the end of the instruction manual and on the product. The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

This appliance complies with EEC Specification:

- 73/23 + 93/68 (low voltage equipment)
- 89/336 (electromagnetic compability)
- 89/109 (components coming in conctact with foodstuffs)
- 2002/96 (WEEE)

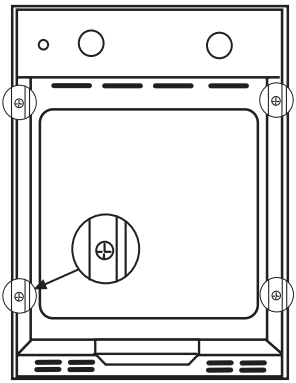
NOTES FOR THE INSTALLATION

GB

INSERTION AND ASSEMBLY

Insert the oven into the opening of the furniture, resting it on the base and pushing it as far as the ledge of the side stanchions against the shoulder of the piece of furniture. For the dimensions of the oven see furniture and technical data.

•Open the door and fix the oven withfour wood screws to be screwed upthrough the holes in the side stanchions of the oven.

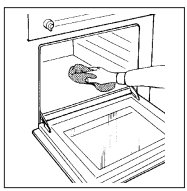


Pay attention to fix the oven in an absolutely firm way, as above indicated, and to insulate the electrical elements in order to avoid an eventual contact with metallic parts .

Moreover, the bonding agent joining the rolled sections to the piece of furniture has to stand temperatures no lower than 90°C to avoid deformations and coating disjunction. In case a plane is inserted, the electrical connection of the plane and that of the oven should be carried out separately, both for electrical reasons and to facilitate the frontal extractibility of the oven.

Once the electrical connection has been carried out, apply voltage to the oven only after installing it.

Before using the oven, we suggest to:



- remove the special film covering the oven door glass (when provided)
- heat the empty oven at max. temperature for 45 minutes (to remove unpleasant smell and smoke caused by working residues and by the thermal insulation)
- carefully clean inside the oven with soapy water and rinse it .

IMPORTANT: When running, the front side of the appliance gets quite hot. See that children do not get near the oven.

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

The selector A and thermostat B control is used to select the various oven functions and to choose the cooking temperatures best corresponding to the food to be cooked. During oven operation the lamp will always remain on.

The lamp of the oven is on, with no heating elements operated (electrical resistances). During oven operation the lamp will always remain on.

TRADITIONAL COOKINGS

Upper and lower heating elements operated; temperature adjustable from 50°C to MAX on the thermostat.

CONVECTION COOKINGS

Upper and lower heating elements operated and the motor-fan; temperature adjustable from 50°C to MAX on the thermostat.

GRILL COOKINGS

Grill element operated; turn the thermostat to position 200°C.

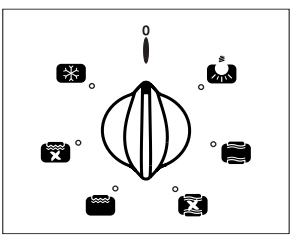
Cut in the grill element and the motor-fan.Turn the thermostat to position 200°C.

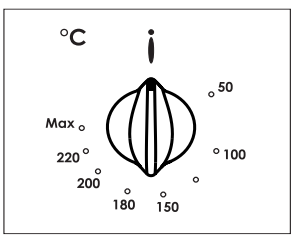
DEFROSTING

The motor-fan is operated; by stirring the cold air inside the oven, it favours a quick defrosting of the freezed aliments. No heating elements is operated.

The oven door must be closed for all cooking methods

A





B

PILOT LIGHT OF THE THERMOSTAT (°C)
It comes on any time the thermostat settles the cooking temperature inside the oven and it is switched off when the oven reaches the preset temperature.

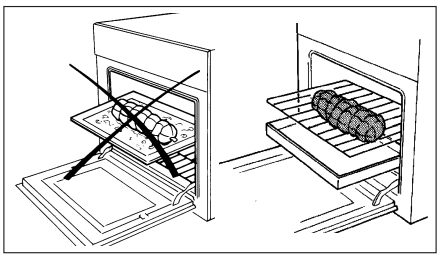
SAFETY THERMOSTAT
It cuts out the electric supply for preventing possible overheatings when the appliance is not correctly used. In this case, wait that the oven cools down before using it again. On the other hand, if a fault is present on the appliance's components, we advise calling the Technical Assistance Service.

COOLING MOTOR
The equipment comes with a motor for cooling the inside elements. This motor starts automatically when using the oven.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GB

OVEN COOKINGS



For a perfect cooking it is necessary to pre-heat the oven to the preset cooking temperature. Only vary fat meat can be placed into a cold oven. Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts, in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production. Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven. The table shows some examples of how to set the thermostat and the cooking time. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

Practical hints to save energy

The oven can be switched off some minutes before cooking end; the residual temperature is enough to complete cooking. Open the oven door only when it is absolutely necessary; to check the cooking phase, look through the glass (the oven lamp is always on).

Pieces of general advice

The oven offers various kinds of heating:

- the traditional heating for the cooking of special roasts
- the ventilated heating for the cooking of cakes, biscuits and similar.

If the ventilated hesting is chosen, it is recommended to take advantage of it for cooking of roasts on more shelves or for the preparation of complete menus, with time and energy economy.

Ventilated heating

By this function a continuous circulation of warm air is created, fit for the cooking on more shelves. The temperature are inferior to the traditional ones.

Traditional heating

It is especially suitable for the cooking of furred and feathered game and as well as for the cooking of bread and sponge cakes.

It is advisable to insert the aliments to be cooked into the oven when this is reached the cooking temperature, that is to say when the pilot light of the thermostat estinguishes.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

GB

GRILL COOKINGS

To cook on the grill or on the grate, pre-heat the oven for about 5 minutes. During grill operation the heat comes from above; it is based on the infrared radiation and is fit for low thickness meat and for toasts. The meat and the fish to be grilled are to be slightly oiled and always placed on the grate; this is to be arranged on the nearest or on the farthest guide from the grill element, according to the thickness of the meat to be cooked. The table shows some examples of cooking times and food positions. The cooking times vary according to the type of food, its homogeneity and volume.

COOKING OF THE PASTRY

The air circulation of the oven assures an instantaneous and uniform heat distribution. The forewarming of the oven is no longer necessary. However for specially delicate pastry the oven can be forewarmed. More trays can be inserted into the oven together with the pastries, taking care not to use the first grid starting from above. Together with the pastry, also other aliments of different nature can be cooked at the same time (fish, meat, etc.) without any transmission of smells and savours.These multiple cookings can be carried out only provided that, although having different cooking times, the aliments to be cooked have the same cooking temperature.

GRATINATING

By this term is meant the surface alteration of an aliment, often forecooked, when, after being introduced into the oven, it takes a golden-brown and crisp aspect. “Gnocchi alla romana”, polenta pasticciata”, rice, lasagnas, noodles and vegetables dressed with bechamel are typical preparation for this type of cooking.

DEFROSTING

The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that is much more rapid. The ten hours of the refrigerator are reduced to an hour for a kilogram of meat. Put the meat envelope into its packing on a dish. Introduce it into the oven.

COOKING TIMES

The table shows some examples for the adjustment of the thermostat and of the cooking time.

The cooking times can vary according to the type of food, its homogeneity and volume. We are sure that, after a few endeavours, the experience will suggest possible variations to the values shown on the table.

REMARK:

- **For the beef, veal, porc and turkey roasts, with bones or rolled, add about 20 minutes to the times shown in the table.**
- **The indication suggested on the table for the use of the steps is the preferential one in the case of the cooking of several aliments.**
- **The times indicated in the table refer to the cooking of one aliment only; for more than one aliment, the cooking times should be increased by 5 - 10 minutes.**

Table of cooking times

Nature of food	Guide No.	Oven Temp. °C	Time Minutes
FOOD			
Long-cooking roast	2	220-230	dep. on qty
Quick cooking roast	2	225-230	50-60
Fowl (Guinea hen, duck, etc)	1	210-230	150-180
Poultry	2	225-230	50-60
Game	1	200-225	dep. on qty
Fish	1	180-200	20-25
PASTRIES			
Christmas cake	Base only	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Orange cake	“	170-180	80-100
Savoy biscuits	2	200	40-45
Brioches	2	215-230	35-40
Puff pastry	2	215	30-40
Sponge cake	2	200-215	30-35
Meringues	1	140	60-80
Cream puff pastry	2	215-230	30
Fruit cake (unleavened pastry)	2	230	30-35
Fruit cake (leavened pastry)	2	230	20-30

Table of grill cooking times

Nature of food	Qty.Kg	Guide No.	Temp.°C	Pre-heat time in minutes	Time in min.
Veal cutlet	1	3	200	5	8-10
Lam cutlet	“	“	“	“	12-15
Liver	“	“	“	“	10-12
Chopped meat roulades	“	“	“	“	12-15
Veal heart	“	“	“	“	12-15
Roast in the net	“	“	“	“	20-25
Half-chicken	-	“	“	“	20-25
Fish fillet	-	“	“	“	12-15
Stuffed tomatoes	-	“	“	“	10-12

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

Caution: before any operation, disconnect electrically the oven.

General cleaning

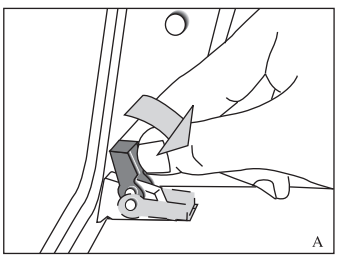
To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water and eventually a detergent to be found on the market. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours. After the use, rinse throughly with water the parts in stainless steel and dry them with a soft cloth or with a bockskin. In case of persistent stain, use the normal non-abrasive cleaning agents or one of the specific products for stainless steel or some warm vinegar. Clean the door glass only with warm water, avoiding the use of rough cloths.

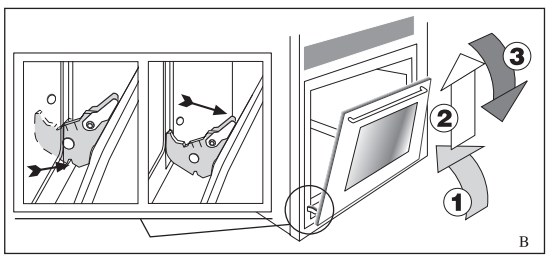
"Do not use jet of steam for cleaning."

Cleaning the oven door

Unhooking the doors.

1. Set the oven's door wide open.
2. Lift the hinge jumpers by your thumb and index fingers, then turn them fully outwards to the end of stroke (Fig.A).
3. Turn the door towards the closure position and lay it on the jumpers: in this way the hinge's spring results as blocked. By fully closing the door the hinges are unhooked from the connection slits which are integral with the oven's muffle (sequence 1,2,3 of fig.B).



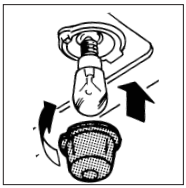


Hooking the doors

1. Insert the door by hooking the hinges to the connection slits set on the muffle front.
2. Fully open the door when inserted, then push and turn the cross connections which fasten the springs full scale in the oven direction.
3. Close the door and check its correct operation.

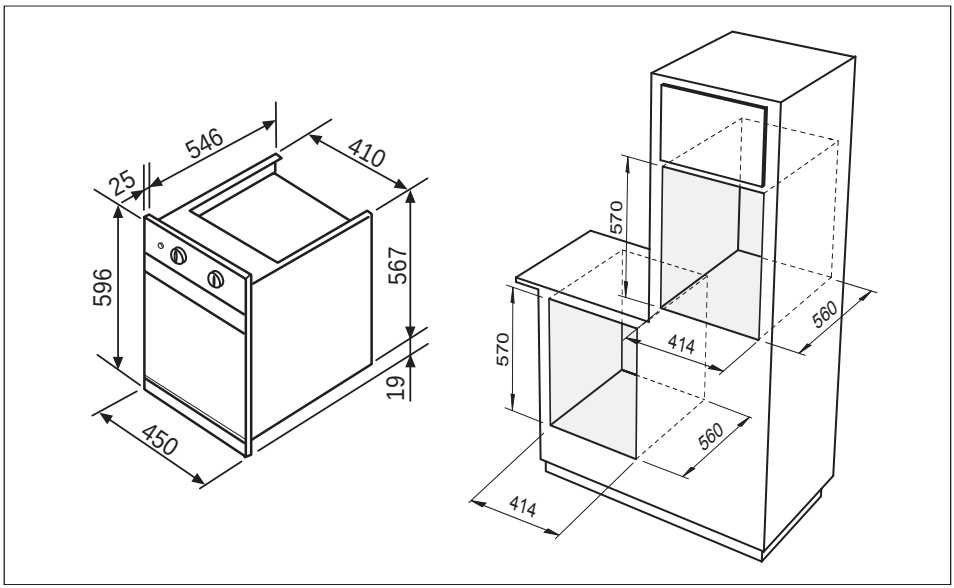
CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the oven bulb

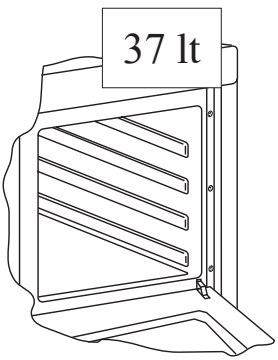


Once the oven has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14). Reassemble the glass cap and reconnect the oven.

Furniture and technical data



Working volume of the oven



Electrical features	
Lighting bulb	max 25 W
Upper resistance	600 W
Lower resistance	800 W
Grill resistance	1400 W

INDICATIONS GÉNÉRALES

FR

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence accordée à notre produit. L'emploi de cet appareillage est facile; avant de l'installer et de l'utiliser il est cependant nécessaire de lire attentivement ce livret. Vous pourrez y trouver les indications correctes pour une installation, une utilisation et un entretien excellents.

- Il est très important que ce livret d'instructions soit conservé avec l'appareil en cas de transfert à une autre personne.

- **Cet appareil est destiné à un usage non professionnel par des particuliers dans des logements. Il doit être utilisé par des adultes responsables ; il est donc recommandé de ne pas laisser des enfants s'approcher et jouer avec l'appareil. Pendant son utilisation, les parties accessibles sur la façade de l'appareil peuvent chauffer sensiblement.**

- **Surveiller les enfants et les personnes n'étant plus autonomes pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil de façon à ce qu'elles ne touchent pas des surfaces chaudes et qu'elles ne séjournent pas à proximité de l'appareil en marche.**

- **Prendre garde de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

- L'installation du produit doit être effectuée par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.

- Avant l'entretien ou le nettoyage déconnecter l'électricité de l'appareil et attendre le refroidissement.

- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'usager. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.

- Ne jamais chemiser le four avec feuilles d'aluminium pour ne pas boucher les boutonnières prévues, pour ne pas altérer l'échange thermique régulier et, par conséquent, pour prevenir l'endommagement de l'émail.

- ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir trèe chaudes pendant l'utilisation. Les enfants devraient être tenus à distance.

- Pour les interventions de réparation éventuelles, s'adresser toujours à un Centre Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent provoquer des dommages.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

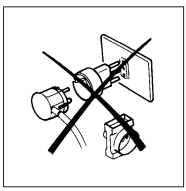
L'appareil est fourni d'un câble tripolaire d'alimentation et il est prévu pour un fonctionnement à courant alterné, avec voltage reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit" réfléchie à la fin du livret et sur le produit. Le câble de mise à la terre est en couleur jaune/vert.

BRANCHEMENT AU RESEAU DU CABLE D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation du four doit être fourni d'une fiche convénable selon les données reportées sur la plaque des "données caractéristiques du produit". Au cas d'un branchement direct au réseau, (câble sans fiche), il faudra insérer en amont de l'appareil un interrupteur omnipolaire de capacité convénable ayant un ouverture minimum des contacts de 3 mm. (le branchement à la terre du câble ne doit pas être coupé par l'interrupteur).

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de protection, la ligne d'alimentation et la prise de courant peuvent supporter la charge maximum réquise (voir la plaque des données caractéristiques).
- L'installation d'alimentation soit branché à la terre conformément aux lois en vigueur.
- Après l'installation du four, la fiche ou l'interrupteur omnipolaire soient placés de façon à les atteindre aisement.
- Un fois que le branchement au réseau électrique a été effectué, contrôler que le câble d'alimentation ne soit pas en contact des éléments chauffés.
- Pour éliminer le danger de surchauffages ou de brûlures, ne jamais utiliser des réducions, dérivateurs, ou adaptateurs.



Le constructeur n'est pas responsable de dommages directes ou indirectes dus à une installation ou à un branchement erroné. Veuillez donc à ce que toute opération d'installation ou de branchement électrique soit effectué par du personnel qualifié et que les normes en vigueur sur les lieux d'installation soient toujours respectées.

L'appareil est conforme aux Directives CEE:

- 73/23 + 93/68 (équipements en basse tension)
- 89/336 (compatibilité électromagnetique)
- 89/109 (éléments en contact des aliments)
- 2002/96 (WEEE)

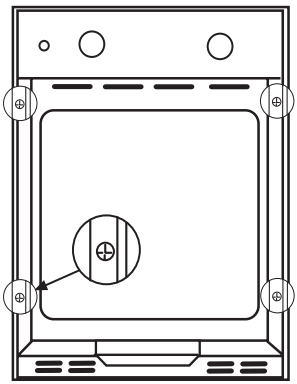
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

FR

INSERTION ET ASSEMBLAGE

Introduire le four dans l'espace préétabli du meuble en le appuyant sur la base et en le poussant contre les poteaux corniers. Les dimensions du four et de la cage sont affichées dans les encastrement et charactéristiques techniques.

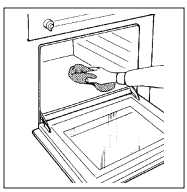
Ouvrir la porte, (s'il y en a une), et fixer le four avec quatre vis à bois vissées dans les trous des poteaux corniers du four.



Veillez à ce que les fours soient fixés de façon stable,d'après les instructions données ci-dessus, et que les éléments électriques soient isolés de façon à ne pas venir en contact des éléments en métal. Le ciment de jointage des laminés au meuble doit supporter des températures ne pas inférieures à 90°C, afin d'éviter possibles déformations et décollages du panneautage.

Au cas où l'on doit insérer un plan, les branchements électriques du plan et du four, pour des raisons relatives à l'électricité et pour permettre une extraction frontale du four plus aisée, doivent être réalisées séparément.

Une fois que le branchement électrique est terminée et que le four a été inséré dans le meuble, donnez tension à l'appareil.



Avant d'utiliser le four, veillez à ce que:

- la pellicule spéciale de protection de la glace sur la porte du four soit ôtée;
- le four soit chauffé à la température maximum pour environ 45 minutes (ça sert à éliminer les mauvais odeurs et les fumées dus aux déchets d'usinage et à l'isolation thermique)
- le four soit soigneusement nettoyé avec eau et savon et ensuite bien rincé.

IMPORTANT: Durant l'utilisation, la partie antérieure de l'appareil est soumise à un intense chauffage. Veuillez donc garder les enfants loin d'un four allumé.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

FR

Les poignées de commande commutateur A et thermostat B permettent la sélection des différentes fonctions du four et le choix des différentes températures de cuisson plus convébles. Durant le fonctionnement du four l'ampoule demeurera toujours allumée.

L'ampoule du four est allumée sans qu'acun élément rechauffant (résistances électriques) soint activé. Pendant le fonctionnement du four, l'ampoule demeurera toujours allumée.

CUISSON TRADITIONNELLES

Sont inséres les éléments réchauffants supérieur et inférieur. La température est réglable de 50 °C a MAX par le thermostat.

CUISSON A CONVECTION

Sont insérés les éléments réchauffants supérieur et inférieur ainsi que le motoventilateur; température réglable de 50 °C à MAX par le thermostat.

CUISSON AU GRILL

Est inséré l'élément grill; porter le thermostat en corréspondance de la position 200°C.

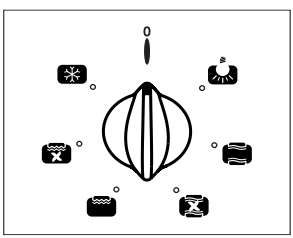
Brancher l'élément grill et le motoventilateur. Porter le thermostat en corréspondance de la position 200°C.

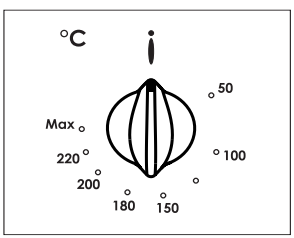
DECONGELATION

Motoventilateur inséré qui, en agitant l'air frais à l'intérieur du four, favorise la décongélation rapide des aliments congéles.
Aucun élément dechauffant n'est activé.

Toutes les couissons doivent se passer avec porte four fermée

A





B

TEMOIN DU THERMOSTAT [°C]

S'allume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température de cuisson à l'intérieur du four, et s'éteint lorsque la température établie est atteinte.

THERMOSTAT DE SECURITE

Il coupe le courant pour éviter les surchauffages dus à un usage incorrect de l'appareil, (dans ce cas, il suffit d'attendre que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser de nouveau), ou pour des défauts des ses composants, (dans ce cas demandez l'intervention du Service Assistance Technique).

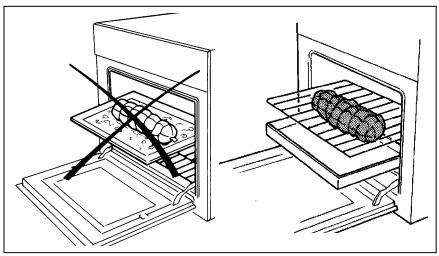
MOTEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est doté d'un moteur de refroidissement des éléments intérieurs. Ce moteur démarre automatiquement lors de l'utilisation du four.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

FR

CUISSON AU FOUR



Pour cuire les mets à point, il faudra préchauffer le four à la température de cuisson établie. Toutefois, les viandes très grasses peuvent être insérées avec four froid. Pour ne pas salir les parois du four et ne pas faire de la fumée, ne jamais utiliser des plats à rôti ou des récipients au bord très bas , mais utiliser des récipients au bord haut, préférablement en terre cuite, en les plaçant sur le gril à demi-hauteur du four.Dans le tableau ci-inclus sont affichés des examples de réglage du thermostat et du temps de cuisson. Ces temps peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou volume. Avec la pratique, vous pourrez introduire les changements désirés aux valeurs affichées dans le tableau des temps de cuisson.

Conseils pratiques pour economiser l'energie

Le four peut être arrêté quelques minutes avant la fin de la cuisson, car la température à l'intérieur suffira pour terminer la cuisson.

Veillez à ce que la porte du four ne soit pas trop souvent ouverte. Pour contrôler le degré de cuisson, regardez par la glace, car l'ampoule du four reste toujours allumée.

Quelques avis generaux

Le four offre des types différents de réchauffage:

• le réchauffage traditionnel pour la cuisson de rôtis particuliers.

• le réchauffage ventilé pour la cuisson de tourtes, biscuits,etc.

Si l'on choisit le réchauffage ventilé, il est à conseiller d'exploiter au maximum son avantage: pour la cuisson de rôtis et de tourte sur plusieurs clayettes ou pour la préparation de menus complets avec une économie de temps et d'énergie.

Rechauffage ventilé

Par cette fonction se crée une circulation continue d'air chaud que permettre la cuisson d'aliments sur plusieurs clayettes. Le températures sont inférieures à celles traditionelles.

Rechauffage traditionnel

Il est particulièrement convenable pour la cuisson du gibier et des volailles, pour cuire le pain et le gâteaux de Savoie. Il est une bonne norme que les aliments à cuire soient insérés dans le four quand il a atteint la température de cuisson, c'est à dire quand le temoin du thermostat s'éteint.

CUISSON AU GRILL

Pour cuire sur le grill, il faudra préchauffer le four pour environ 5 minutes. La cuisson sur le grill basée sur les radiations infrarouges prévoit la chaleur provévante de haut. Cette

cuisson est indiquée pour viandes de petite taille et pour toasts. Huiler la viande et le poisson avant de les placer sur le grill. Selon l'épaisseur de la viande, la grille doit être placée dans les guides les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grill. Le tableau ci-dessous donne quelques examples des temps de cuisson et la position des mets aussi. Les temps de cuisson peuvent changer selon la nature des mets, leur homogénéité, ou leur volume.

CUISSON DE LA PATISSERIE

La circulation d'air dans le four assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four n'est plus nécessaire.
Toutefois le four peut être préchauffé pour la pâtisserie très délicate.
L'on peut insérer dans le four plusieures cuvettes, en soignant de n'employer jamais le premier guide en partant du haut. Avec la pâtisserie, aussi des aliments de nature différentes peuvent être cuits (poisson, viande, etc.) sans qu'aucune transmission de saveurs ou d'odeurs se produise. Ces cuissons multiples peuvent être effectuées sous condition que, bien queles temps de cuisson soient différents, les températures de cuissons des différents aliments soient les mêmes.

GRATINER

Par ce term on indique le changement de la surface d'un aliment, généralement précuit, lorsque, introduit dans le four, il prend un aspect croustillant et doré.
Gnocchi "à la romaine", polenta "pasticciata", riz, lasagne, pâtes d'Italie et verdures assaisonnées sur la base de sauce béchamel sont les préparations typiques pour ce genre de cuisson.

DECONGELER

La décongélation a lieu comme à température ambiente, avec l'avantage d'être beaucoup plus brève. Les dix heures de réfrigération se réduisent à une heure pour kilo de viande. Placez la viande enveloppée dans sa propre confection sur une assiette. Introduisez-la dans le four.

TEMPS DE CUISSON

Dans le tableau ci-inclus nous indiquons quelques examples de régulation du thermostat et des temps de cuisson. Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des aliments, leur homogénéité et leur volume. Nous sommes sûrs que, aprés quelques épreuves, l'expérience vous suggérera des variations éventuelles aux valeurs indiquées dans le tableau.

REMARQUE:

- **Pour les rôtis de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulé, augmenter d'envron 20 minutes les temps indiqués dans le tableau.**
- **L'indication fournie dans le tableau pour l'emploi des marches est celle préferentielle dans le cas de cuisson de plusieurs aliments.**
- **Les temps indiqués dans le tableau se réfèrent à la cuisson d'un seul aliment, pour plusieurs aliments il faudra augmenter les temps de cuisson de 5 - 10 minutes.**

Tableau des temps de cuisson

Nature des mets	N. guide	Température four en °C	Temps en minutes
METS			
Rôti à longue cuisson	2	220-230	sel. q.te.
Rôti à brève cuisson	2	225-230	50-60
Oiseaux (pintade, canard, etc)	1	210-230	150-180
Volaille	2	225-230	50-60
Gibier	1	200-225	sel. q.te.
Poisson	1	180-200	20-25
PATISSERIE			
Gateau de Noël	au fond	160-200	60-70
Plum-cake	"	170-180	90-100
Gateau à l'orange	"	170-180	80-100
Savoyards	2	200	40-45
Brioches	2	215-230	35-40
Pâte feuilletée	2	215	30-40
Pain de Gênes	2	200-215	30-35
Meringue	1	140	60-80
Pâte à choux	2	215-230	30
Tarte aux fruits (pâte brisée)	2	230	30-35
Tarte aux fruits (pâte levée)	2	230	20-30

Tableau des temps de cuisson au grill

Nature des mets	Q.té Kg.	N. guide	Tempér °C	Temps de préchauff. en minutes	Temps
Côtelettes de veau	1	3	200	5	8-10
Côtelettes d'agneau	"	"	"	"	12-15
Foie	"	"	"	"	10-12
Paupiettes de viande hachée	"	"	"	"	12-15
Coeur de veau	"	"	"	"	12-15
Rôti ficelé	"	"	"	"	20-25
Demi poulet	-	"	"	"	20-25
Filet de poisson	-	"	"	"	12-15
Tomates farcies	-	"	"	"	10-12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR

Avis: avant de toute opération, désinsérere électriquement le four

Nettoyage general

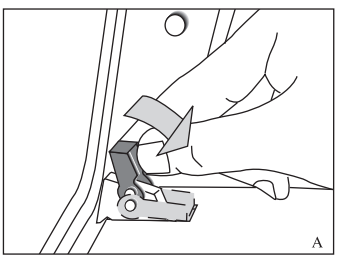
A fin de garder pour longtemps le brillant des éléments émaillés, il faudra nettoyer le four après chaque cuisson. Laisser refroidir le four pour ôter les particules de graisse en utilisant une éponge ou un chiffon imbibés d'eau tiède et savon, ou avec des produits se trouvant sur le marché. Ne jamais utiliser des produits abrasives pouvant abîmer l'émail. En présence de fours blancs, nettoyer chaque fois le tableau et les poignées, afin d'éviter que les vapeurs graisses les jaunissent au fil des ans. Après l'usage, laver soigneusement avec eau les éléments en acier inox et les rincer avec un chiffon souple ou avec une peau de daim. Pour les taches persistantes, utiliser les détersifs non abrasifs, du vinaigre chaud, ou les produits spécifiques pour l'acier inox. Nettoyer la glace de la porte four avec eau tiède et un chiffon souple.

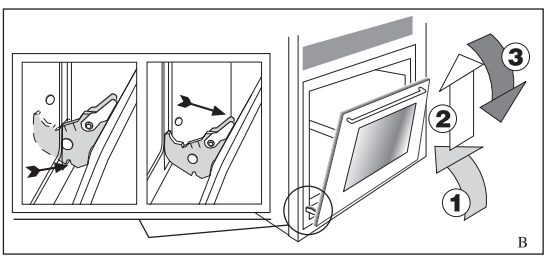
"Ne pas nettoyer à la vapeur."

Nettoyage de la porte four

Déclenche ment des portes.

1. Ouvrir totalement la porte du four.
2. Lever les crampillons des charnières par vos doigts (pouce et index) et les tourner totalement à fin de course, vers l'extérieur (Fig.A).
3. Tourner la porte vers la position de fermeture, jusqu'à ce que la porte ne repose contre les crampillons: de cette façon le ressort de la charnière résulte bloqué. Toujours en serrant la porte, déclencher les charnières des fentes des connexions qui sont solidaires à la moufle du four (séquence 1,2,3 de la fig. B).

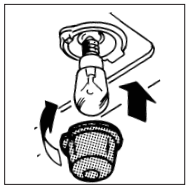




Accrochage des portes

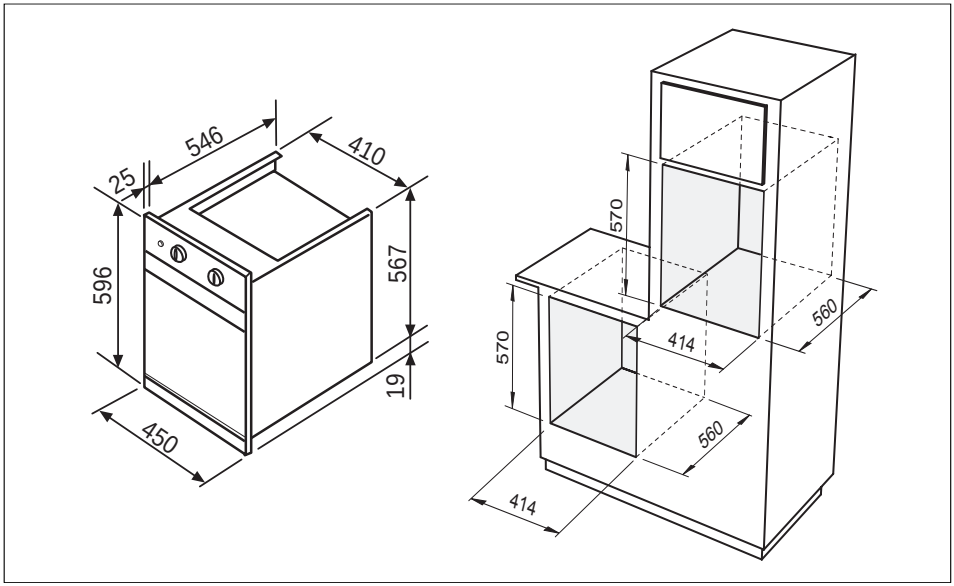
1. Insérer la porte en accrochant les charnières aux fentes des jonctions placées sur le front de la moufle.
2. Une fois que la correcte insertion a été controlée, ouvrir complètement la porte et pousser les crampillons de blocage ressorts en les tournant jusqu'au fond dans la direction du four.
3. Fermer la porte et contrôler son correct fonctionnement.

Remplacement de l’ampoule four

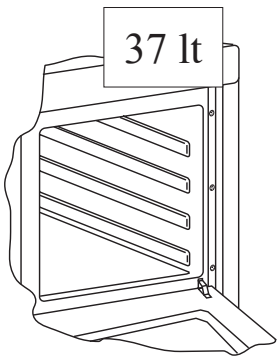


Une fois que le four est débranché, desserrer la glace de protection et l'ampoule et remplacer l'ampoule avec une autre égale indiquée pour les hautes températures (300°C / E14).Remonter la glace et brancher de nouveau la ligne électrique.

Encastrement et charactéristiques techniques



Volume du four



Caractéristiques électriques	
Ampoule d'éclairage	max 25 W
Résistance supérieure	600 W
Résistance inférieure	800 W
Résistance du grill	1400 W

ALLGEMEINE HINWEISE

DE

Sehr geehrte Kundin und sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt vorgezogen haben. Die Anwendung dieses Gerätes ist leicht; vor der Aufstellung und der Benutzung ist es jedoch erforderlich, diese Betriebsanleitungen aufmerksam durchzulesen. Hierin finden Sie die richtigen Anweisungen zur optimalen Aufstellung, Anwendung und Wartung des Produktes.

- Es ist sehr wichtig, daß diese Betriebsanleitungen zusammen mit dem Gerät aufbewahrtwird in Falle der Übergabe an andere Personen.

- **Dieses Gerät ist für die private Nutzung hergestellt. Eine professionelle oder gewerbliche Nutzung ist nicht vorgesehen. Es sollten nur erwachsene Personen mit dem Gerät arbeiten, Kinder sind dem Gerät fernzuhalten. Während des Betriebs kann die Gerätefront heiß werden.**

- **Kinder und nicht selbstverantworliche Personen sind während der gesamten Anwendungszeit zu beaufsichtigen. Des weiteren ist darauf zu achten, dass sie keine heißen Oberflächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Gerätes aufhalten. Bitte achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.**

- **Bitte beachten die Heizungselementen innen dem ofen nicht zu berühren**

- Die Aufstellung des Produktes hat sowohl von kompetentem und qualifiziertem Personal, welchem die gültigen Aufstellungsvorschriften bekannt sind, zu erfolgen.

- Vor der Wartung oder Reinigung ist das Gerät elektrisch auszuschalten und die Abkühlung abzuwarten.

- Das Geräte-Versorgungskabel darf nicht vom Anwender ausgetauscht werden. Wegen des Austausches ist sich ausschließlich an qualifiziertes Personal zu wenden.

- Kleiden Sie den Ofen nie mit Aluminiumfolie aus. Sie könnten damit die Lüftungslöcher verschließen oder den thermischen Austausch beeinflussen, was zu Folgeschäden an der Emailschicht führt.

- ACHTUNG: die zugänglichen Teile können sehr heiß werden.
  Kinder sollten in sicherer Entfernung gehatten werden.

- Für eventuelle Reparatur-Eingriffe sich immer an ein berechtigtes Kundendienstzentrum wenden und Originalersatzteile verlangen.Reparaturen, die von nicht kompetentem Personal durchgeführt werden,können Schäden verursachen.

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE

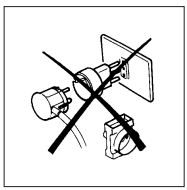
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Geräte sind mit einem dreipoligen Versorgungskabel versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom und einer Spannung voreingestellt.Die Spannung ist auf dem “Produkt-Eigenschafts - Daten” Schild am Ende von Betriebsanleitung und Auf dem Produkt Angegeben. Der Erdstromleiter ist von Grün/Gelb Farbe kenngezeichnet.

ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS NETZ

Auf das Versorgungskabel des Herdes einen Stecker aufsetzen, der auf dem "Produkt-Eigenschafts-Daten" Schild angegebenen Belastung entspricht. Im Falle des direkten Netzanschlußes (Kabel ohne Stecker) ist es erforderlich, am Geräteeingang einen mehrpoligen Schalter mit geeigneter Leistung und einer Minimalöffnung der Kontakte von 3 mm anzubringen (der Draht des Erdanschlußes darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Vor der Ausführung des Anschlußes an das Stromnetz überprüfen, daß:



- der elektrische Zähler, die Schutzsicherung, die Versorgungsleitung und die Steckdose geeignet sind, die maximale verlangte Belastung (siehe Eigenschafts-Schild) auszuhalten.
- die Versorgungsanlage mit einem ordnungsgemäßen, den gültigen Vorschriften entsprechendem Erdanschluß versehen ist.
- die Steckdose oder der mehrpolige Schalter leicht nach der Aufstellung des Ofens selbst zu erreichen sind.
- nach dem Anschluß an das Stromnetz das Versorgungskabel nicht mit Teilen, die sichleicht erhitzen, in Berührung kommt.
- keine Reduktions-, Abzweigungs- oder Anpassungsvorrichtungen verwenden, da Erhitzungen oder Verbrennungen auftreten könnten.

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine falsche Aufstellung oder durch fehlerhaften Anschluß entstanden. Es ist daher erforderlich, daß alle Vorgänge bezüglich der Aufstellung und des Stromanschlußes von Fachpersonal durchgeführt werden, welches aufgrund der örtlichen oder allgemein gültigen Vorschriften vorgeht.

Dieses Gerät entspricht EEC-Vorschriften:

- 73/23 + 93/68 (Niederspannungsgeräte)
- 89/336 (Elektromagnetischer Kompatibilität)
- 89/109 (Teile in Berührung mit den Lebensmittel-Substanzen)
- 2002/96 (WEEE)

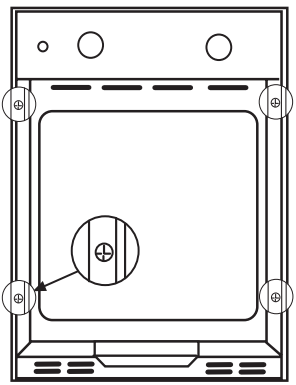
HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG

DE

EINFÜGUNG UND ZUSAMMENBAU

Den Ofen in die Möbelöffnung einschieben, indem man ihn auf die Grundplatte aufsetzt und bis zum Anschlag der Seitenträger gegen das Möbelgestell schiebt. Bezüglich der Abmessungen des Ofens und des Hohlraumes siehe möbel und technischen daten.

Die Tür öffnen, falls erforderlich,und den Ofen mit vier Holzschrauben, die durch die Bohrungen der Seitenträger des Ofen eingeschraubt werden müssen, befestigen.



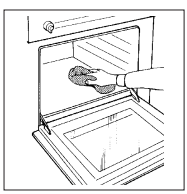
Es ist darauf zu achten, daß die Öfen, wie oben angegeben, absolut stabil befestigt sind und daß die elektrischen Teile derart isoliert sind, daß sie nicht mit den Metallteilen in Berührung kommen.

Außerdem muß der Kleber, der das Laminat mit demMöbel verbindet, einer Temperatur nicht unter 90°C widerstehen, um Verformungen und Abkleben der Verkleidung zu vermeiden. In den Fällen, in denen auch die Einsetzung einer Fläche mit elektrischen Platten erfolgt, müssen der Stromanschluß der Fläche und jener des Ofens gesondert sowohl aus elektrischen Gründen als auch zur Erleichterung der vorderen Ofen- Ausziehbarkeit realisiert werden.

Nach erfolgtem elektrischen Anschluß, nur nach dem Einsetzen des Ofens in das Möbel wieder Strom zuführen.

Vor der Anwendung des Ofens raten wir Ihnen:

- die Sonder-Schutzfolie, die die Kristalltür des Ofens (falls vorgesehen) bedeckt, zu en fernen
- den leeren Ofen mit Maximaltemperatur für zirka 45 Minuten zu erwärmen (Beseitigung von unangenehmen Gerüchen und Rauch, verursacht durch Bearbeitungsrückstände oder thermischer Isolierung).
- Den Innenteil des Ofens sorgfältig mit Seifenwasser säubern und gut nachspülen.



WICHTIG: Während der Benutzung des Gerätes unterliegt die Vorderseite einer erheblichen Erhitzung. Es wird daher angeraten, Kinder vom eingeschaltetem Ofen fernzuhalten.

BEDIENUNGS-ANWEISUNGEN

DE

Mit den Schaltdrehknöpfen des Umschalter A und des Thermostates B können die verschiedenen Funktionen des Ofens und die verschiedenen, geeignetsten Kochtemperaturen der zu kochenden Speisen gewählt werden. Während des Betriebs des Ofens bleibt die Lampe immer eingeschaltet..

Die Ofenlampe ist eingeschaltet, ohne daß irgendein Heizelement (elektrische Widerstände) aktiviert wurde. Während des Ofenbetriebs bleibt die Lampe immer eingeschaltet.

TRADITIONELLE GARZEITEN

Es sind die oberen und unteren Heizelemente eingeschaltet. Über Thermostat einstellbare Temperatur von 50 °C bis MAX.

ÜBLICHE GARZEITEN

Es sind die oberen und unteren Heizelemente und der Lüfter eingeschaltet.Über Thermostat einstellbare Temperatur von 50 °C bis MAX.

BRATEN AUF DEM GRILL

Das Grill-Element ist eingeschaltet. Stellen sie Thermostat auf 200°C Temperatur ein.

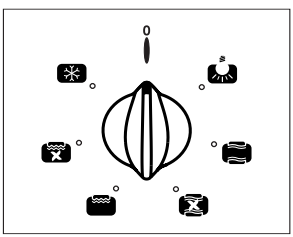
Es sind die Grillelement und der Lüfter eingeschaltet. Stellen sie Thermostat auf 200°C Temperatur ein.

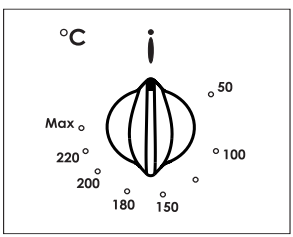
ABTAUEN

Der Lüfter ist eingeschaltet, der die kalte Luft im Ofeninnern bewegt und das schnelle Abtauen der eingefrorenen Speisen begünstigt.
Kein Heizelement ist aktiv.

Bei allen Garmrthoden muß die Tür von Backofen geschlossen bleiben

A





B

THERMOSTAT- KONTROLLAMPE (°C)
Sie leuchtet jedesmal auf, wenn das Thermostat zur Stabilisierung der Kochtemperatur im Ofeninnern eingreift und sie erlischt, wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht.

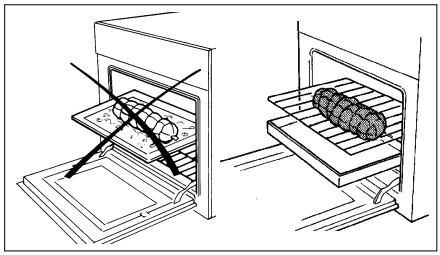
SICHERHEITS-THERMOSTAT
Unterbricht die elektrische Versorgung, um übermäßige Überhitzungen wegen unsachgemäßer Benutzung des Gerätes oder eventuellen Fehlers der Komponenten zu vermeiden. Wird der Eingriff dieser Vorrichtung durch unsachmäßige Benutzung verursacht, reicht es, die Abkühlung des Ofens abzuwarten, um ihn wieder benutzen zu können. Ist der Eingriff dagegen auf einen Fehler der Komponenten zurückzuführen, ist es erforderlich, den Technischen Kundendienst zu rufen.

KÜHLUNGS-MOTOR
Das Gerät ist mit einem Kühlaggregat für die inneren Bauteile ausgestattet, das automatisch anspringt, unabhängig von der Betriebsart des Ofens.

ANWEISUNGEN ZUM BACKEN UND BRATEN

DE

BACKEN UND BRATEN IM OFEN



Zur Erreichung der besten Back- und Bratergebnisse ist es erforderlich, den Ofen auf die voreingestellte Temperatur vorzuheizen. Nur wenn es sich um sehr fettes Fleisch handelt, kann man mit kaltem Ofen beginnen. Niemals Behälter mit niedrigem Rand oder die Schale als Bratblech benutzen, um die Ofenwände so wenig wie möglich zu beschmutzen und um zu vermeiden, daß das Fett spritzt, die Soße schmell anbrennt und sich Rauch entwickelt. Es wird angeraten, Behälter mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, die ungefähr in mittlerer Ofenhöhe auf den Bratrost zu stellen sind, zu benutzen. In der entsprechendenTabelle werden wir Ihnen einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und der Back-/Bratzeit geben. Die Kochzeiten können entsprechend der Art der Speisen, deren Homogenität und Volumen variieren. Wir sind gewiß, daß Sie nach einigen Erfahrungen, eventuelle Änderungen der in der Kochzeit-Tabelle angegebenen Werte vorschlagen werden.

Einige praktische Ratschläge zum Energiesparen

Der Ofen kann einige Minuten vor dem Kochende ausgeschaltet werden; die verbleibende Temperatur wird ausreichen, um das Backen zu beenden. So wenig wie möglich die Ofentür öffnen; zur Kontrolle des Kochgrades durch das Kristall sehen (die Ofenlampe ist immer eingeschaltet).

Allgemeine Ratschläge

Der Ofen bietet verschiedene Erwärmungsarten:

• Traditionelle erwärmung für das Braten von besonderen Braten

• Ventilierte Erwärmung für das Backen von Torten, Gebäck usw.

Wird die ventilierte Erwärmung gewählt, wird angeraten, weitgehendst ihren Vorteil auszunutzen: für das Braten von Braten oder Backen von Torten auf mehreren Rillenflächen oder für die Zubereitung von vollständingen Menüs mit Zeit - und Energieersparnis.

Ventilierte Erwärmung

Mit dieser Betriebsart wird eine ständige Warmluftzirkulation erschaffen. Geeignet zum Kochen auf Flächen. Die Temperaturen sind niedriger als die traditionellen.

Traditionelle Erwärmung

Ist besonders geeignet für das Braten von Wild und Geflügel und das Backen von Brot und Biskuittorten**.** Es ist ratsam, daß die zu kochende Speise in den Ofen eingesetzt wird, wenn dieser die Kochtemperatur erreicht hat, d.h., wenn die thermosstat Kontrollampe erlischt.

BACKEN/BRATEN AUF DEM GRILL

Um auf dem Grill oder dem Bratrost zu grillen ist der Ofen zirka 5 Minuten vorzuheizen.

ANWEISUNGEN ZUM BACKEN UND BRATEN

DE

Beim Grillen kommt die Hitze von oben und basiert auf der Irradiation von Infrarotstrahlen: es ist für dünne Fleischstücke und Toast geeignet. Auf dem Grill zu bratendes Fleisch oder Fisch müssen vorher leicht mit Öl bestrichen und imme auf den Grillrost gelegt werden. Dieser muß in die Führungen eingesetzt werden, näher oder entfernter vom Grill-Element, in Bezug auf die Fleischdicke. Die nachfolgende Tabelle gibt einige Beispiele bezüglich Kochzeiten und Positionen der Speisen. Die Kochzeiten können entsprechend der Speiseart, deren Homogenität und Umfang variieren.

BACHEN VON FEINGEBÄCK

Die Luftzirkulation im Ofen garantiert eine sofortige und gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Vorheizung des Ofens ist nicht mehr erforderlich.
Der Ofen kann jedoch für sehr erlesenes Feingebäck vorgeheizt werden. Es können in den Ofen mehrere Bleche mit Feingebäck eingesetzt werden, unter Beachtung, nicht die erste Rille, ausgehend von oben, zu benutzen. Zusammen mit dem Feingebäck können auch gleichzeitig Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch, usw.) gebraten werden, ohne Geschmack- und Geruchübertragungen. Dieses Mehrfach-Kochen kann nur ausgeführt werden, obwohl sie unterschiedliche Zeiten haben, wenn die Kochtemperaturen der verschiedenen Speisen gleich sind.

GRATINIEREN

Mit dieser Bezeichnung wird die Veränderung der Oberfläche einer im allgemeinen vorgekochten Speise benannt, wenn sie im Ofen einen knusprigen und goldenen Aspekt annimmt. Gnocchi alla Romana (Klöße römischer Art), Polenta Pasticciata (Polentapastete), Reis, Lasagne (überbackene Bandnudeln), Teigwaren und Gemüse mit Bachamelsoße sind die typischen Zubereitungen für diese Kochart.

AUFTAUEN

Das Auftauen erfolgt bei Raumtemperatur mit dem Vorteil, daß es viel schneller geht. Die 10 Kühlschrank-Stunden werden auf eine Stunde je Kilogramm Fleisch reduziert.
Das Fleisch ist in seiner eigenen Verpackung in einen Teller zu legen und in den Ofen zu schieben.

KOCHZEITEN

In der entsprechenden Tabelle werden einige Beispiele zur Einstellung des Thermostates und den Kochzeit angegeben. Die Kochzeiten können entsprechend der Speisearten, deren Homogenität und umfang variieren. Wir sind Gewiß, daß wenige Erfahrungsproben eventuelle Änderungen der in der Tabelle angegebenen Werte hervorrufen werden.

HINWEIS:

- **Für Rinder-, Kalbs, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die in der Tabelle angegebenen Zeiten un zirka 20 Minuten zu erhöhen.**
- **Die in der Tabelle beschriebene Angabe zur Rillenbenutzung ist im Falle des Kochen auf mehreren Rillenstufen zu bevorzugen.**
- **Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Kochen einer einzigen Speise: für mehrere Speisen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.**

Tabelle der Koch-Zeiten

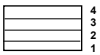
Art der Speisen	Rillen Nr. 	Temperatur °C	Zeit Min.
Speisen			
Braten mit langer Bratzeit	2	220-230	gemäß Menge
Braten mit kurzer Bratzeit	2	225-230	50-60
Wild-Geflügel (Perlhuhn, Ent usw.)	1	210-230	150-180
Geflügel	2	225-230	50-60
Wildbret	1	200-225	gemäß Menge
Fisch	1	180-200	20-25
Backwaren			
Weihnachtskuchen	untere Rille	160-200	60-70
Plum-Cake	“	170-180	90-100
Orangen-Torte	“	170-180	80-100
Löffelbisquit-Kekse	2	200	40-45
Brioche	2	215-230	35-40
Blätterteig	2	215	30-40
Sandkuchen	2	200-215	30-35
Meringe	1	140	60-80
Windbeutel-Teig	2	215-230	30
Obstkuchen (Mürbeteig)	2	230	30-35
Obstkuchen (Hefeteig)	2	230	20-30

Tabelle der Grill-Zeiten

Art der Speisen	Menge Kg	Rillen Nr.	Temperatur °C	Vorheizzeit in Minuten	Zeit Min.
Kalbschnitzel	1	3	200	5	8-10
Hammelkotoletts	“	“	“	“	12-15
Leber	“	“	“	“	10-12
Rouladen mit Hackfleischfüllung	“	“	“	“	12-15
Kalbsherz	“	“	“	“	12-15
Braten im Netz	“	“	“	“	20-25
Halbes Huhn	-	“	“	“	20-25
Fischfilet	-	“	“	“	12-15
Gefüllte Tomaten	-	“	“	“	10-12

REINIGUNG UND WARTUNG

DE

Achtung: jede Operation darf nur bei stromloser Einrichtung vorgenommen werden.

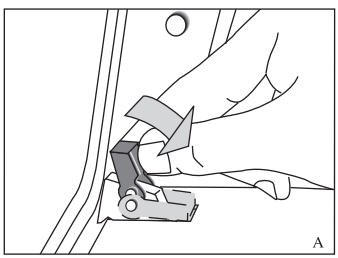
ALLGEMEINE REINIGUNG

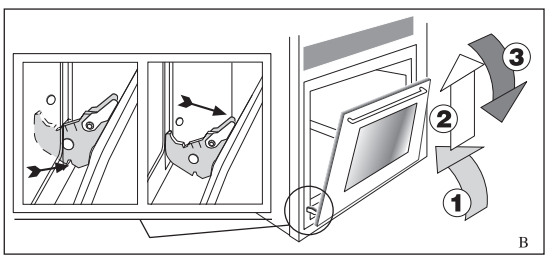
Um für lange Zeit die Glanzeigenschaft der emaillierten Teile zu erhalten, muß der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Sie leicht die Fettablagerungen mit einem Schwamm oder mit einem feuchten, in laues Seifenwasser getauchtem Tuch und eventuell mit einem handelshüblichem Produkt entfernen. Keine Scheuertücher oder -schwämme benutzen, sie könnten das Email unersetzbar beschädigen. Von den weissen Öfen müssen jedesmal auch die Paneelteile, Griff und Drehknopf gereinigt werden, um zu vermeiden, daß mit der Zeit der Austritt von Fettdämpfen deren Vergilbung bewirkt. Nach der Anwendung die Inox-Stahl-Teile gut spülen und anschließend mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trocknen. Für andauernde Flecken normale, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, oder spezifische Produkte für Inox-Stahl, oder etwas warmen Essig.
Das Kristall der Ofentür nur mit warmen Wasser reinigen und vermeiden, rauhe Tücher zu benutzen.
"Vermeiden Sie das Reinigen mit Dampfstrahl."

REINIGUNG DER OFENTÜR

Aushaken der Türen.

1. Die Ofentür vollständig öffnen.
2. Mit Daumen und Zeigefinger die Bügelbolzen der Scharniere anheben und diese vollkommen am Hubende nach außen drehen (Abb. A).
3. Die Tür in Richtung der Schließposition drehen bis sie nicht auf den Bolzen aufliegt. Auf diese Weise ist die Scharnierfeder gesperrt. Bei Fortsetzung der Schließbewegung der Tür können die Scharnieren aus den Einsatzschlitzen, fest an der Vorderseite der Ofenmuffel (Sequenz 1, 2, 3 von Abb. B) ausgehakt werden.

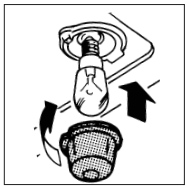




Einhaken der Türen

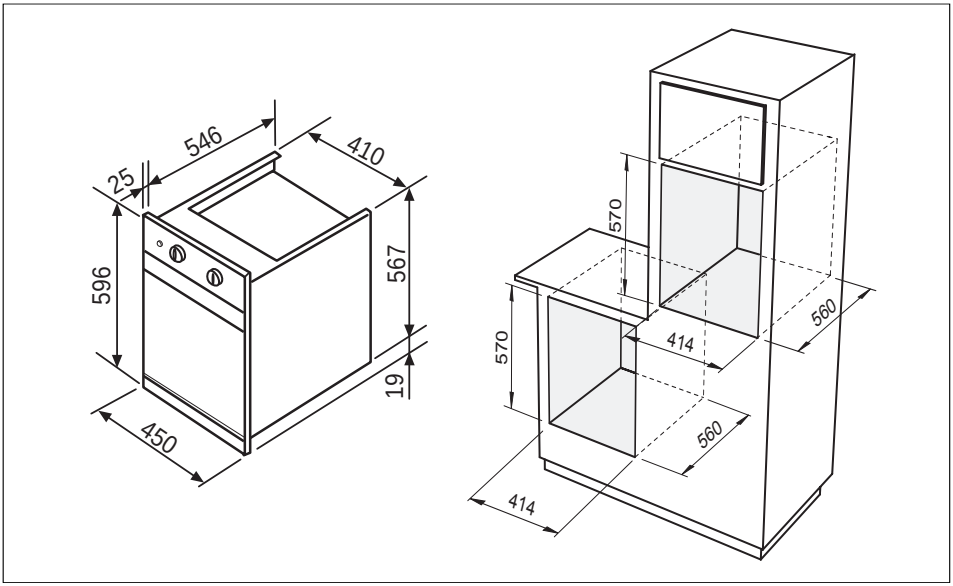
1. Die Tür einsetzen und die Scharniere in die Einsatzschlitze auf der Vorderseite der Muffel einhaken.
2. Nach Sicherstellung des richtigen Einsetzens, die Tür vollständig öffnen und die Sperrbolzen der Federn durch festes Drehen derselben in Richtung des Ofens drücken.
3. Die Tür normal schließen und das richtige Funktionieren überprüfen.

Austausch der Ofenlampe

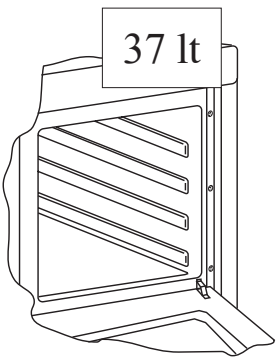


Nachdem der Ofen elektrisch abgeschaltet ist, die Glasschutzkappe und dann die Birne ausschrauben und diese mit einer anderen, gleichfalls für hohe Temperatur vorgesehenen (300°C / E14) Die Glasschutzkappe wieder anbringen und die Stromversorgung wieder herstellen.

Möbel und technischen daten



Nutzvolumen des Ofen



Elektrische Eigenschaften	
Beleuchtungslampe	max 25 W
Oberer Widerstand	600 W
Unterer Widerstand	800 W
Grill-Widerstand	1400 W

ADVERTENCIAS GENERALES

ES

Estimado Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.

- **Este aparato ha sido concebido para ser usado en un ambiente hogareño y de modo no profesional. Debe ser utilizado por personas adultas y conscientes; por ende, se recomienda no permitir que se acerquen niños para jugar con el aparato. Durante el uso el aparato puede ser sometido a un sensible calentamiento de las partes frontales a las cuales se tiene acceso.**

- **Vigilar niños y personas no autosuficientes durante todo el tiempo de utilización, para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato encendido.**

- **Tenga cuidado en no tocar los elementos calentadores del interior del horno.**

- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.

- El cable de alimentación del aparato no tiene que ser sustituido por el cliente. Para sustituirlo hay que dirigirse exclusivamente a personal cualificado.

- No forrar nunca el horno con hojas de aluminio a fin de no cerrar las ranuras previstas ni alterar el regular intercambio térmico que podría estropear el esmalte.

- ATENCIÓN: las partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante el empleo. Los niños deberían ser tenidos a distancia.

- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exigir recambios originales.
  Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION ES

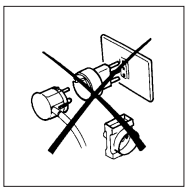
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la placa " caracterìsticas del producto" reflejada a final del folleto y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa "características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. (el interruptor no debe desconectar el cable de conexián de tierra).

Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:



- el contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver placa de características).
- la instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- no utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras.

El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.

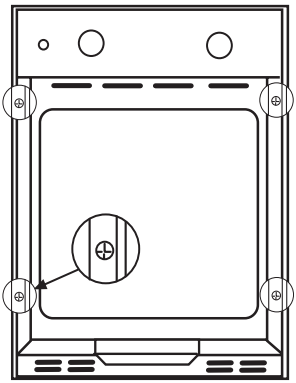
Este aparato es conforme a las Directivas CEE:

- 73/23 + 93/68	(aparatos en bajo voltaje)
- 89/336	(compatibilidad electromagnética)
- 89/109	(partes en contacto con sustancias alimenticias)
- 2002/96	(WEEE)

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION ES

COLOCACIÓN Y MONTAJE

Introduzca el horno en el hueco del mueble apoyándolo en la basey empujándolo hasta que llegue al tope. Para las dimensiones del horno y del hueco, ver mueble y caracteristicas técnicas.

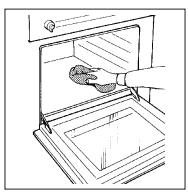


Abrir la puerta, en los casos en que sea necesario, y fijar el horno con los cuatro tornillos para madera que tienen que ser enroscados a través de los orificios realizados en los montantes laterales del horno.

Es muy importante fijar firmemente el horno, como se ha indicado arriba, y que las partes eléctricas estén aisladas de modo que no puedan entrar en contacto con las partes metálicas.

Además, la cola que une el laminado al mueble debe resistir temperaturas no inferiores a 90ºC, para evitar deformaciones o desencoladuras del revestimiento. En el caso de que haya una placa eléctrica, los fuegos y el horno tienen que tener una conexión eléctrica separada, tanto por razones eléctricas como para facilitar la posibilidad de extraer el horno frontalmente.

Una vez realizada la conexión eléctrica, introducir el horno en el mueble y volver a dar corriente.



Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:

- quitar la película especial protectiva que cubre el cristal de la puerta del horno (cuando está provisto).
- calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desgradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien .

IMPORTANTE: durante la utilización, el aparato está sometido a un sensible calentamiento de la parte frontal. Se recomienda, por tanto, mantener a los niños lejos del horno cuando está encendido.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ES

Los mandos del selector A y del termostato B permiten seleccionar las diferentes funciones del horno, y elegir la temperatura de cocción más adecuada para los alimentos que se van a cocinar. Durante el funcionamiento del horno, la luz permanecerá siempre encendida.

La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador (resistencias eléctricas) esté activado. Durante il funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.

COCCIONES TRADICIONALES

Los elementos calentadores superior e inferior están injertados. La temperatura puede ser arreglada de 50 °C a MAX por el termostato.

COCCION A CONVECCION

Los elementos calentadores superior e inferior y el motoventilador están injertados; la temperatura puede ser arreglada de 50 °C a MAX por el termostato.

COCCIONES AL GRILL

El elemento grill está injertado. Colocar el termostato en correspondencia de la posición 200°C.

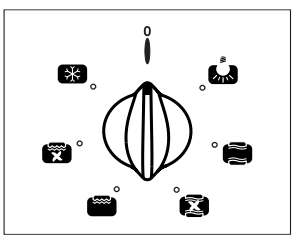
El elemento grill y el motoventilador están injertados . Colocar el termostato en correspondencia de la posición 200°C.

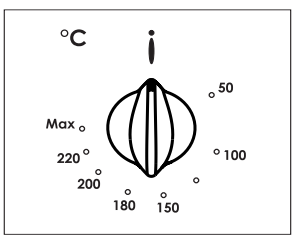
DESCONGELACION

Motoventilador injertado. Este, agitando el aire frío, al interior del horno, favorece la descongelación rápida de los cebos congelados.
Ningún elemento de calor está activado.

El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción

A





B

PILOTO TERMOSTATO [°C]

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura preestablecida.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de Asistencia Técnica.

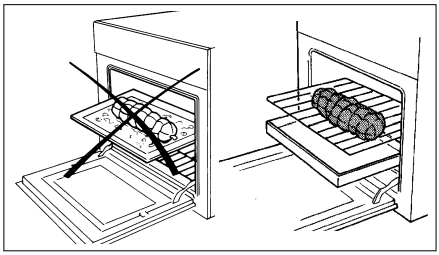
MOTOR DE ENFRIAMIENTO

El aparato viene provisto de un pequeño motor destinado al enfriamiento de los componentes internos. Este artilugio se enciende automáticamente con cualquier tipo de empleo del horno.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

ES

USO DEL HORNO



Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada.Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde bajo ni la bandeja del horno como fuente para asador. Utilizar fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de haber hecho alcuna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residua basatará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerata del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal (la luz permanece siempre encendida).

Consejos generales

El horno ofrece varios tipos de calefacción:

• caleffacción tradicional para cocción de asados especiales

• caleffacción ventilada para la cocción de tortas, de bizcochos etc.

Si es escogida la caleffacción ventilada, se aconseja aproechasresfrutar al máximo su ventaja: para la cocción de asados y tortas sobre varios descansos o para la preparación de menús completos con ahorro de tiempo y de energía.

Caleffacción ventilada

Con esta función se créa una circulación continua de aire caliente que permite la cocción en distintas alturas. Las temperaturas son inferiores a las tradicionales.

Caleffacción traditional

Esta caleffación es especialmente adecuada para la cocción de caza y de aves, para cocer el pan y las tortas de polvorón. Una buena norma es que el cebo a cocer sea introducido en el horno cuando éste ha alcanzado la temperatura de cocción, es decir cuando el piloto termostato se apaga.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCION

ES

USO DEL GRILL

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos. Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos, que permiten preparar carnes de poco espesor y sandwiches. Parar cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parilla.Colocar la parilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parilla. Los tiempos de cocción pueden variar segùn el tipo de alimento y la cantidad.

COCCION DE LA PASTELERIA

La circulación de aire en el horno asegura una distribución instantánea y uniforme del calor. El precalentamiento del horno ya no es necesario.
Sin embargo, para la pastelería muy delgada, el horno puede ser precalentado. En el horno pueden ser puestas varias cubetas con pastelería, con el cuidado de no emplear la primera guía empezando de arriba. En conjunto con la pastelería, se pueden cocer contemporáneamente también cebos de natura diferente (pescado, carne, etc.) sin que se produzcan transmisiones de sabores y olores. Estas cocciones múltiples pueden ser efectuadas con tal que, aunque tengan tiempos diferentes, las temperaturas de cocción de los varios cebos sean iguales.

GRATINAR

Por este término se indica la alteración de la superficie de un cebo generalmente precocido cuando, introducido en el horno, toma un aspecto crocante y dorado. Zopencos “alla romana”, polenta “pasticciata”, arroz, lasañas, pasta y verdura contimentadas sobre la base de bechamel son las típicas praparaciones por este tipo de cocción.

DESCONGELAR

La descongelación tiene lugar como a la temperatura ambiente con la ventaja de ser mucho más breve. Las diez horas de frigorifico se reducen a una hora para cada kilo de carne. Poner la carne envuelta en su confección en un plano. Introducir en el horno.

TIEMPOS DE COCCIÒN

En la tabla especial están indicados algunos ejemplos de regulación del termostato y del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de cebos, su homogeneidad y su volumen: estamos seguros que, después de pocas pruebas la experiencia les sugerirá eventuales variaciones a los valores indicados en la tabla.

NOTA:

- **Para las asados de buey, ternero, puerco y pavo con hueso o arrolados, aumentar de acerca 20 minutos los tiempos indicados en la tabla.**
- **La indicación que aparece en la tabla para el uso de los escalones es la preferencial en el caso de cocción de diferentes cebos.**
- **Los tiempos indicados en la tabla se refieren a la cocción de un solo cebo; para diversos cebos es necesario aumentar los tiempos de cocción de 5 - 10 minutos.**

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION

Alimentos	Altura parrilla	Temperatura horno en ºC	**Tiempo en minutos**
Asado cocc.larga	2	220-230	seg. cant.
Asado cocc.breve	2	225-230	50-60
Aves (pato,pavo etc.)	1	210-230	150-180
Aves de corral	2	225-230	50-60
Caza	1	200-225	seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
PASTELERIA			
Tarta de Navidad	en el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Tarta de naranja	“	170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocaditos	2	215-230	30
Tartas de fruta (masa quebrada)	2	230	30-35
Tartas de fruta (masa fermentada)	2	230	20-30

CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Alimentos	**Cantidad en Kg**	**Altura parrillla**	**°Temper. °C**	**Tiempo precalen. en min.**	**Tiempo en. min.**
Chuletas ternera	1	3	200	5	8-10
Chuletas cordero	“	“	“	“	12-15
Higado	“	“	“	“	10-12
Rollitos de carne picada	“	“	“	“	12-15
Corazón de ternera	“	“	“	“	12-15
Asado	“	“	“	“	20-25
Medio pollo	-	“	“	“	20-25
Filete de pescado	-	“	“	“	12-15
Tomates rellenos	-	“	“	“	10-12

LIMPIEZA Y MANUTENCION

ES

Atención: Ante de cada operación, desconectar el horno electricamente.

Limpieza general

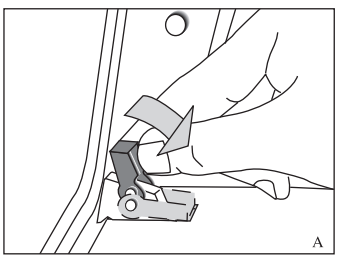
Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que puedan dañarlo.

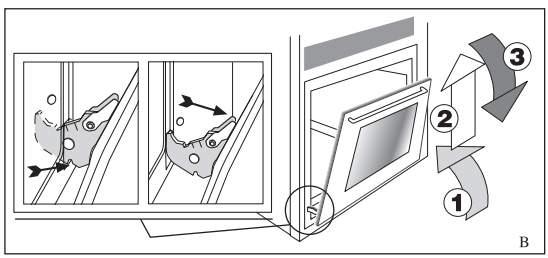
Evitar la limpieza con chorro de vapor.

Limpieza de la puerta del horno

Esenganche de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno
2. Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope (Fig. A)
3. Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado. Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno (secuencia 1, 2, 3 de la fig. B).





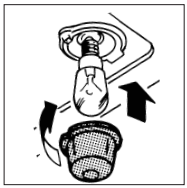
Enganche de las puertas

1. Introducir la puerta, enganchando las bisagras en las ranuras de los acoplamientos situados en la parte frontal de la mufla.
2. Una vez comprobado que la introducción sea correcta, abrir completamente la puerta y empujar los puentes de bloqueo de los muelles, girándolos a fondo en dirección del horno.
3. Cerrar normalmente la puerta, verificando que funcione correctamente.

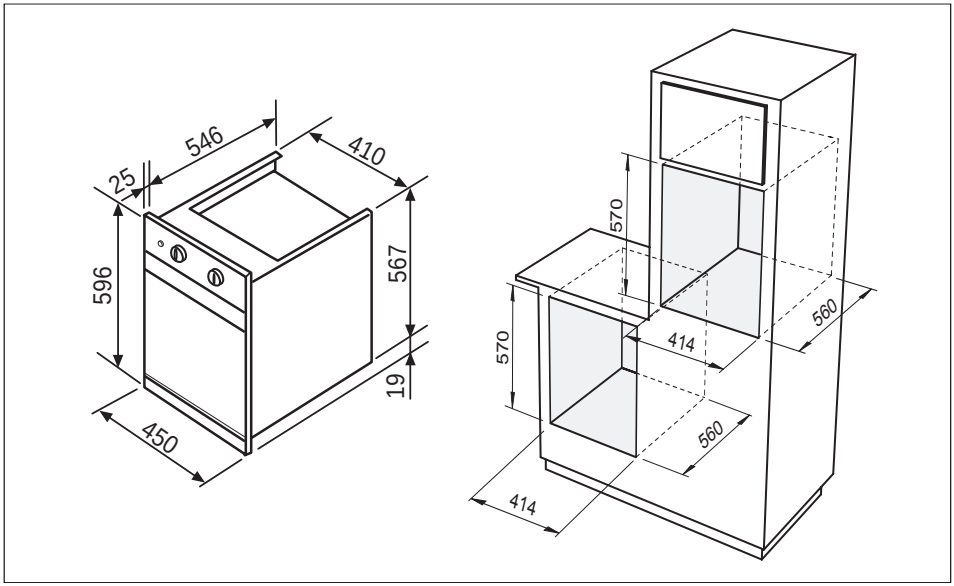
LIMPIEZA Y MANUTENCION

Substitución de la bombilla del horno

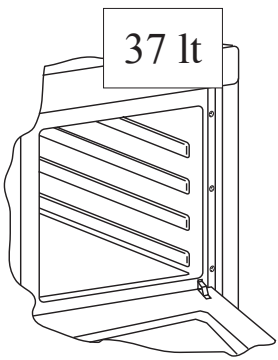
Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y desenrosque la bombilla. Substitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300ºC / E14), Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.



Mueble y caracteristicas técnicas



Volumen útil del horno



Características eléctricas	
Bombilla iluminación	max 25 W
Resistencia superior	600 W
Resistencia inferior	800 W
Resistencia grill	1400 W

ADVERTÊNCIAS GERAIS

PT

Ex.mo Cliente,
Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de a instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção esta manual, no qual poderá encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

- É muito importante que esta manual de instruções seja conservado juntamente com a aparelhagem no caso de transferência do aparelho para outra pessoa.

- **Este aparelho foi projectado para uso não profissional por parte de particulares no interior de habitações. Tem de ser utilizado por pessoas adultas conscientes. Recomenda-se, portanto, não deixar aproximar as crianças para brincarem. Durante a utilização o aparelho pode ser submetido a um sensível aquecimento das partes dianteiras acessíveis.**

- **Vigiar as crianças e as pessoas não auto-suficientes durante todo o tempo de utilização, de modo que não toquem nas superfícies quentes e não estacionem perto do aparelho em função.**

- **Faça atenção a não tocar os elementos aquecedores (resistências) al interno do forno.**

- A instalação do produto deve ser efectuada por pessoal técnico competente e ao corrente das normas de instalação em vigor.

- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.

- O cabo de alimentação do aparelho nunca deve ser substituído pelo usuário. Para a sua substituição contactar exclusivamente pessoal técnico competente.

- Nunca revestir o forno com folhas de alumínio a fim de evitar fechar as aperturas de passagem do ar e também para não alterar a normal permutação térmica com consequente danificação do esmalte.

- ATENÇÃO: durante o uso as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Portanto é oportuno manter as crianças à distância.

- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais.As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

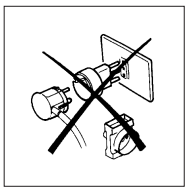
LIGAÇAO ELÉCTRICA

As aparelhagens são dotadas de cabo de alimentação tripolar e são predispostas para funcionar com corrente alternada, com tensão indicada na placa contendo os “datos caracterìsticos do aparelho” colocada em fim manual e sobre el aparelho. O condutor de Terra do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde.

LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Introduza o cabo de alimentação do forno numa tomada de corrente apropriada para a carga indicada na placa contendo os "dados característicos do produto". No caso de ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omnipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (fio de ligação à Terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:



- o contador eléctrico,a válvula de protecção, a linha de alimentação e a tomada decorrente sejam adequados a suportar a carga máxima solicitada (ver placa comdados característicos);
- a instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- a tomada e o interruptor omnipolar se jam facilmente acessíveis depois da instalação do forno;
- uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação nem entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- não utilizar reduções, derivadores, adaptadores, dado quese podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras.

O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada. Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.

Esta aparelhagem è conforma às Directivas CEE:

- 73/23 + 93/68	(aparelhos de baixa tensão)
- 89/336	(compatibilitade electromagnética)
- 89/109	(partes em contacto con substâncias alimentares)
- 2002/96	(WEEE)

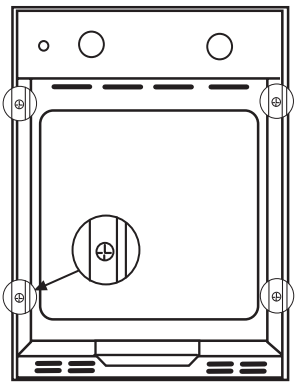
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT

COLOCAÇÃO E MONTAGEM

Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até ao final dos montantes laterais contra as costas do móvel. No que diz respeito ás dimensões do forno e do vão consultar as moveis e caracteristicas técnicas.

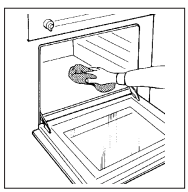
Abra a porta, onde necessário, e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que deverão ser aparafusados através dos furos dos montantes laterais do forno.



Prestar muita atenção a fim de que os fornos sejam fixados em modo absolutamente estável, tal como acima indicado e que as partes eléctricas resultem bem isoladas de modo a não entrar em contacto com as partes metálicas.

Além disto, a cola que une o liminado ao móvel deve resistir a temperaturas superiores a 90°C a fim de evitar deformações e que o revestimento se descole. Nos casos em que se efectue também a montagem de um plano dotado de chapa eléctrica, a ligação eléctrica do plano e do forno devem ser feitos separadamente, quer por motivos técnicos relativos á ligação eléctrica quer para facilitar a extracção frontal del forno.

Uma vez que ligação eléctrica estiver acabada, dar tensão somente depois de se ter introduzido o forno no móvel.



Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:

- retirar a especial película protectiva que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- limpar cuidadosamente o interno do forno con água e sabão e passar bem po água limpa.

IMPORTANTE: durante o uso a aparelhagem está sujieita a um sensível aquecimento da parte frontal. Recomenda-se portando de mantener as crianças afastadas do forno.

INSTRUÇÕES PARA O USO

PT

O manípulo de comando do selector A e termostato B consente seleccionar as diversas funçãs do forno e escolher as várias temperaturas mais indicadas para os vários tipos de alimentos. Durante o funcionamento do forno a lâmpada permanecerá sempre acesa.

A lâmpada do forno está acesa e no se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.

COZINHA TRADICIONAL

Os elementos aquecedores, superior e inferior estão ligados. Temperatura regulável de 50 °C a MAX do termóstato.

CONVECÇÃO

Os elementos aquecedores, superior e inferior e o motoventilador estão ligados; temperatura regulável de 50 °C a MAX do termóstato.

USO DO GRILL

O grill está ligado. Colocar o termóstato em correspondência da posição 200°C.

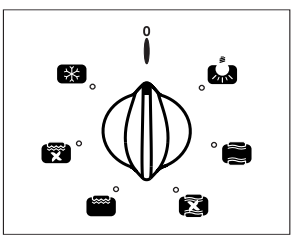
O elemento grill e o motoventilador estão ligados. Colocar o termóstato em correspondência da posição 200°C.

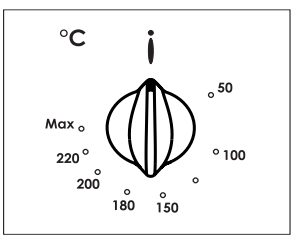
DESCONGELAMENTO

Quando o ventilador do forno está em funcionamento agita o ar frio no interior do forno favorecendo um rápido descongelamento dos produtos congelados. Nenhum elemento aquecedor está activado.

Em todas as funçõe a porta do forno deve estar fechada

A





B

SINAL LUMINOSO TERMÓSTATO [°C]

Acende-se todas as vezes que intervém o termóstato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessivos sobreaquecimentos devidos a uso incorrecto da aparelhagem ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção deste dispositivo é causado por um uso incorrecto é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para o poder usar novamente.
Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.

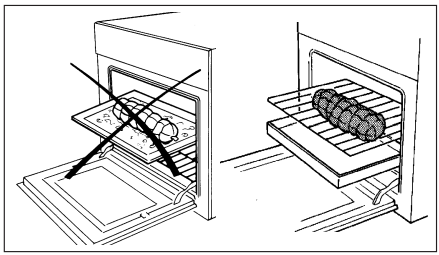
MOTOR DE ARREFECIMENTO

O aparelho é dotado de um motor para arrefecer dos componentes internos. Este dispositivo activa-se automaticamente quando o forno está ligado.

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

ASSADOS NO FORNO



Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada. Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro do forno como travessa para assados a fim de sujar o manos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e a produção de fumo. Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela estão indicados, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efectuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

Alguns conselhos práticos para poupar electricidade

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar. Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozedura veja através do vidro da porta do forno (a lâmpada do forno está sempre acesa).

Conselhos gerais

O forno oferece vários tipos de aquecimento:

• aquecimento tradicional para a realização de especiais tipos de assados

• aquecimento ventilado para a preparação de bolos, tortas, biscoitos, etc.

No caso de se escolher o tipo de aquecimento ventilado é aconselhável utilizar máximo as suas vantagens: para a preparação de assados, bolos sobre vários planos ou para a preparação de menús completos, com economia de tempo e de energia.

Aquecimento ventilado

Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários planos de forno. As temperaturas são inferiores á quelas tradicionais.

Aquecimento tradicional

É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e os bolos de pão de ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzido no forno quando o mesmo j tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso termóstato.

USO DO GRILL

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos.

INSTRUÇÕES PARA A COZEDURA

PT

Quando se assa no grill o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e toasts. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente oleados com óleo e colocados na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas o ais distantes do elemento grill, em proporção à espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.

DOCES

A circulação do ar no forno garante uma distribução uniforme do calor. Portanto não é preciso efectuar o pré-aquecimento do forno. Todavia, no caso de bolos muito delicados o forno pode ser pré-aquecido. podem-se introduzir no forno vários recipientes com doces não utilizado todavia a primeira prateira do alto. Juntamente com os doces podem-se também preparar outros alimentos de outra espécie (peixe, carne, etc.) sem que se verifique a transmissão de gosto aou cheiros.
Esto sistema de preparar vários alimentos ao mesmo tempo pode ser feita desde que, embora com tempos diversos, a temperatura de preparação dos varios alimentos seja igual.

GRATINAR

Com este termo indica-se a transformação da camada superficial de um alimento geralmente précozido, quando se introduz no forno para tomar um aspecto seco e dourado. Empadões, arroz, lasanhas, massa e verduras com uma base de bechamel são o modo típico para este tipo de preparação.

DESCONGELAR

O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente con a vantagem de ser muito mais rápido. As dez horas que levaria a descongelar no frigorífico reduzem-se a cerca de uma hora por cada quilo de carne. Ponha a carne embrulhada na sua confecção num prato. Introduzca tudo no forno.

TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Na tabela seguinte são indicados alguns exemplos de regulação do termóstato e do tempo de preparação. Os tempos de preparação podem varuar em conformidade com o tipo de alimento, com a sua homogeneidade e com o volume. Temos a certeza que depois de algumas provas a experiência sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela.

NOTA:

- **Para os assados de carne de vaca, vitela, porco e perú com osso ou carnes enroladas, aumente os tempos indicados na tabela de cerca 20 minutos.**
- **A indicação descrita na tabela para o uso das várias alturas das prateleiras é aquele ideal no caso de preparação simultanea de vários alimentos ao mesmo tempo.**
- **Os tempos descritos na tabela referem-se à preparação de apenas um alimento, no caso de vários alimentos ao mesmo tempo aumente os tempos de preparação de cerca 5 - 10 minutos.**

Tabela dos tempos de cozedura

Tipo de alimento	n° guia	Temperatura do forno °C	Tempo minutos
ALIMENTOS			
Assado de grande cozedura	2	220-230	seg. quant.
Assado de breve cozedura	2	225-230	50-60
Voláteis (galinha da india, pato, etc.)	1	210-230	150-180
Aves de capoeira	2	225-230	50-60
Caça	1	200-225	seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
BOLOS			
Bolo de Natal	No fundo	160-200	60-70
Plum-cake	“	170-180	90-100
Bolo de laranja	“	170-180	80-100
Biscoitos La Reine	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa cevada	2	215	30-40
Púo de Ló	2	200-215	30-35
Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	230	30-35
Tartes de fruta (massa tenra)	2	230	20-30

Tabela dos tempos de cozedura no grill

Tipo de alimento	Kg	n° guia	Tempera-tura °C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
Costoletas de vitela	1	3	200	5	8-10
Costoletas de borrego	“	“	“	“	12-15
Fígado	“	“	“	“	10-12
Trouxas de carne picada	“	“	“	“	12-15
Coração de vitela	“	“	“	“	12-15
Carne em rede	“	“	“	“	20-25
Meio frango	-	“	“	“	20-25
Filetes de peixe	-	“	“	“	12-15
Tomates recheados	-	“	“	“	10-12

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PT

Atenção: antes de realizar qualquer operação desligar o forno da electricidade.

Limpeza general

Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada vez que for usado. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergente ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Nos fornos esmaltados, todas as vezes que forem usados, devem ser limpas todas as partes do painel com os botões, os manípulos e a mão do forno a fim de evitar que com o tempo, a saída dos vapores de gorduras amareleçam aquelas partes. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano macio ou com uma pele de camurça

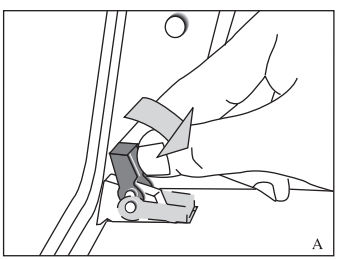
No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente. Limpe o vidro da porta do forno exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.

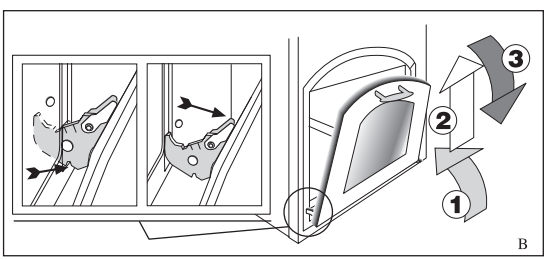
Evitar a limpeza com esguichos de vapor.

Limpeza da porta do forno

Desenganche das portas.

1. Abrir completamente a porta do forno.
2. Levantar com o polegar e o indicador os cavaletes das dobradiças rodando-os completamente para o exterior (Fig. A)
3. Rodar a porta para a posição de encerramento até ficar apoiada nos cavaletes. Deste modo a mola da dobradiça está bloqueada. Continuando a fechar a porta do forno podem-se desenganchar as dobradiças das respectivas ligações, que estão fixadas à estrutura do forno (sequência 1, 2, 3 da fig. B).

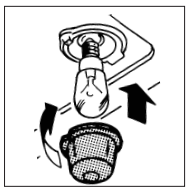




Enganche das portas

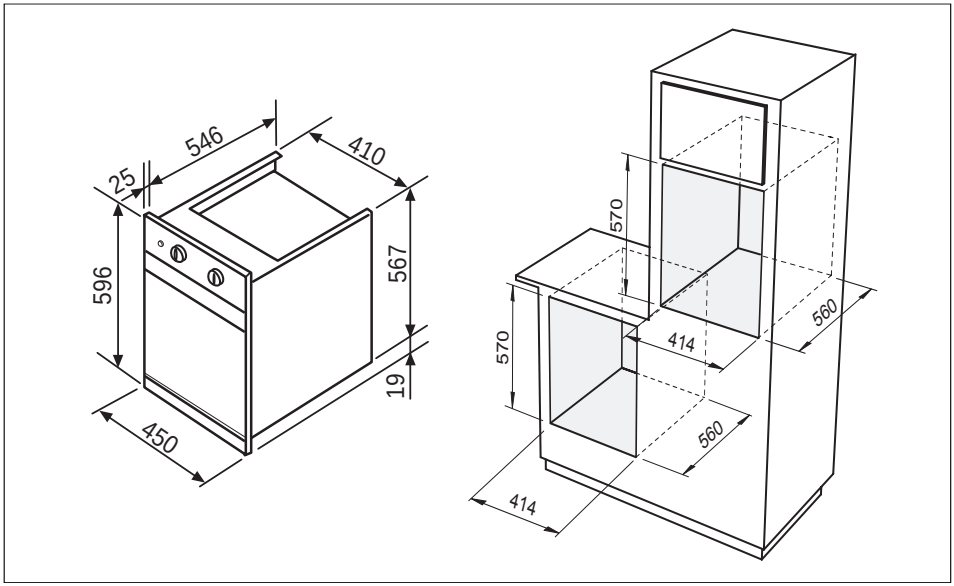
1. Montar a porta, enganchando as dobradiças nas respectivas fissuras de suporte situadas na fachada da protecção.
2. Depois de se ter verificado a correcta introdução, abrir completamente a porta e pressionar os cavaletes de bloqueio das molas, rodando-os a fundo em direcção do forno.
3. Fechar normalmente a porta, verificando que o seu funcionamento esteja correcto.

Substituição da lâmpada do forno

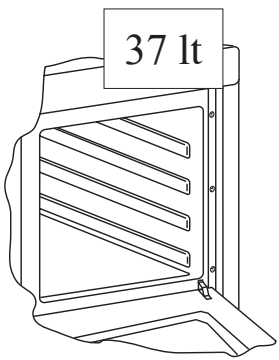


Desligue o forno da electricidade e desaparafuse a calota de protecção em vidro e a lâmpada substituindo esta por uma outra igual, indicada para altas temperaturas (300°C / E14) Monte novamente a calota de vidro e ligue a electricidade.

Moveis e caracteristicas técnicas



Volume útil do forno



Características eléctricas	
Lâmpada iluminação	max 25 W
Resistência superior	600 W
Resistência inferior	800 W
Resistência grill	1400 W

Etichetta dati caratteristici del prodotto
Rating plate of the product
Plaque des caractéristiques du produit
ProduktEigenschafts-Daten
Placa características del producto
Placa os datos característicos do aparelho

Dis. S506_509 -I-
Cod. 099210009921
Rev. 0 del 06/06